TRISTAR

- EN *Instruction manual*
- NL *Gebruiksaanwijzing*
- FR *Mode d'emploi*
- DE *Bedienungsanleitung*
- ES *Manual de usuario*
- PT *Manual de utilizador*
- PL *Instrukcja obsługi*
- IT *Manuale utente*
- SV *Användare*

FR-6931

EN

Dear customer,

Congratulations and thank you for purchasing this high quality product. Please read the instruction manual carefully so that you will be able to make the best possible use of the appliance. This manual includes all the necessary instructions and advice for using, cleaning and maintaining the appliance. If you follow these instructions you will be guaranteed of an excellent result, it saves you time and will avoid problems. We hope you will have a great deal of pleasure from using this appliance.

GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

- Please read the instruction manual carefully before using the device. Please keep these instructions, the guarantee certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the appliance by a person that is responsible for their safety.
- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be hold responsible for the damage.
- To protect children against the dangers of electrical appliances, please make sure that you never leave the appliance unattended. Therefore you have to select a storage place for the appliance where children are not able to grab it. Make sure that the cable is not hanging in a downward position.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- Do not use when the appliance is fallen, if there are any signs of damage or when it leaks.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Never use the device unsupervised.
- All repairs should be made by a competent qualified electrician(*).
- Make sure that the appliance is stored in a dry environment.
- Only cook consumable food.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times, because it comes into direct contact with food.
- Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home. Rated voltage: AC220-240V 50Hz. The socket must be at least 16A or 10 A slow-protected.
- This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.
- The use of accessory that are not recommended by the manufacturer can cause injuries and will invalidate any warranty that you may have.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- Do not use this appliance outdoors.
- Allow the appliance to cool down before you clean or store it.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Unplug the appliance from the socket by changing the spare parts or for maintenance.
- Do not use this appliance with a damaged cord or plug or when the appliance has malfunctions, or has been damaged in any manner. To avoid a hazard make sure that a damaged cord or plug will be replaced by an authorized technician(*). Do not repair this appliances yourself.

- Do not use this appliance near direct heat sources.
- Unplug the appliance from the socket when you are not using it.
- Note: To avoid danger by accidental resetting the thermal protection, this appliance may not be powered through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that will be switched on or off regularly.
- Using an extension cord or something similar is not allowed.
- Allow the device to cool down before you are going to remove or replace spare parts.
- Make sure that the cord is not hanging over the edge of the table or counter, does not touch any hot surfaces or is coming directly into contact with the hot parts of the appliance. Do not place the appliance underneath or close to curtains, window coverings etc.
- Make sure the cord does not touch the hot parts of the appliance.
- We advise to place a heat resistant coating between your table and the appliance (this way you don not get burns on your table or table cloth).
- Be careful with oil and fat preparations, because they might catch fire by overheating. Provide proper ventilation when using the appliance.
- Do not use this appliance in the bathroom or near a sink filled with water. If this appliance has fallen into the water do not under no circumstances directly grab this appliance, but first pull the plug from the socket.
- Make sure that the maximum level will never be exceeded.

* *Competent qualified electrician: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this electrician.*

PARTS DESCRIPTION

1. Lid
2. Handle
3. Basket
4. Heating element
5. Oil/fat bowl
6. Indicator light
7. Temperature button
8. Outer shell
9. Handles

BEFORE THE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out of box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Slide the heating elements (No. 4) correctly in the recess of the outer shell (No. 8). If the heating elements are not properly attached, the unit will not switch on for security reasons.
- This type of fryer is only suitable for use with oil or liquid fat, and not for solid fat. Using solid fat entails the risk of trapping water in the fat which will cause it to spatter violently when heated up. Also ensure that the oil/fat is not contaminated with water, for example from frozen products; this will cause excessive spattering.
- Never use the fryer without oil or fat as this will damage the appliance. Never pour any liquid, such as water, in the pan.

EN

USE

- Wash the baskets (No. 3), the lids (No.1) and the oil bowls (No. 5) in warm water. Dry them well before use. Ensure that all electrical parts remain completely dry.
- Fill the appliance with the required amount of oil or fat. Ensure that the appliance is filled at least to the minimum level and not higher than the maximum level, as indicated on the inside of the fryer.
- For optimal results, we advice to avoid mixing different types of oil.
- •Use the temperature button (no. 5) on the control panel to select the desired temperature.
- Put the plug of the device into the outlet. The green indicator (No. 6) will turn on as soon as the desired temperature has been reached.
- Use the handle (no. 2) to lift the basket from the fryer. Place the food to be fried in the basket. For the best results the food should be dry before being placed in the basket. Immerse the basket into the oil or fat slowly to prevent the oil from bubbling up too strongly.
- To ensure the oil stays at the correct temperature, the thermostat will switch on and off. The green indicator light (No. 6) will simultaneously go on and off.
- Lift the basket when the frying time has elapsed and hang it on the hook in the pan, so the oil can drip off.

RESTART

In case of overheating, the fryer will switch off automatically. This safety mechanism can be found at the back of the electrical part. If it switches off, it can be reactivated by pressing in the button with a long pointed object. The button is situated behind the hole. First remove the plug of the device from the socket.

CONSIDERATIONS FOR USING THE FRYER

Do

- Only use the fryer for household appliance.
- Only use the fryer for frying food.
- Only use oil or grease that is suitable for frying. Check the packaging if the fat or oil is suitable for this fryer.
- Ensure the level of the fat or oil is higher than the minimum and less than the maximum, so between the minimum and maximum lines. If there is too much fat or oil in the fryer, it may be overflow.
- Be careful when frying, make sure the fryer is used safely by keeping enough distance between the user and the device. Make sure that people who need extra help or supervision can not reach the fryer.
- Have patience and wait until the fryer has reached the right temperature.
- Change the oil or fat when it is brown, smells dirty or smoke in the beginning.
- Change the oil or fat when too much water is in it. You can recognize the high concentration of water in the oil or fat by large bubbles and water droplets, water vapor or rapid rise in oil or fat. If the oil concentration in the fryer is too high, there will be a chance that the fat or oil will come out with an explosion, which can be very dangerous for those who use the fryer and those who are near the fryer.
- Change the oil or fat after 8 to maximum 10 times use.
- Remove all ice (molecules) on frozen foods. Make sure that fried food will be thawed first, by placing it on a dry and clean towel. Dab the food with the towel when the majority of ice is melted.
- Make sure there is enough space around the fryer when you use it.
- Let the fryer cool down uncovered in order to prevent condensation. Keep the fryer in a dry, safe place.
- Keep your fryer away from rain or moisture.

Do not

- Never fry with the lid closed.
- Never store or place the bowl outside or in a damp place.
- Do not place food in the fryer when it is warming.
- Do not fry too much food at once.
- Never cover the bowl and the filter.
- Do not add water to the fat or oil.

FRYING TIPS

- Use a maximum of 200 grams of chips per litre of oil.
- When using frozen products, use a maximum of 100 grams because the oil cools off rapidly. Shake frozen products above the sink to remove excess ice.
- When fresh chips are used, dry the chips after washing them to ensure no water gets into the oil. Fry the chips in two turns. First time (blanch) 5 to 10 minutes at 170 degrees. Second time (finishing) 2 to 4 minutes at 175 degrees. Allow the oil to drip off.

Frying table

Dish Frying	Temperature
Pre-fry chips	170 °C
Final fry chips	175 °C
Parmesan fondue	170 °C
Cheese croquettes	170 °C
Meat/fish/potato croquettes	190 °C
Fish	170 °C
Fish fingers	180 °C
Cheese fritter	180 °C
Doughnut balls	190 °C
Frozen sausage	190 °C
Chicken	160 °C
Prawn fritter	180 °C

Changing the oil

- Make sure the fryer and the oil or fat have cooled down before changing the oil or fat (remove the plug of the device from the socket).
- Change the oil regularly. This is particularly necessary when the oil or fat goes dark or the smell changes. Always change the oil after every 10 frying sessions. Change the oil in one go. Never mix old and new oil. Used oil is harmful to the environment. Do not dispose of it with your normal rubbish, but follow the guidelines issued by the local authorities.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Remove the plug of the device from the outlet. Make sure the fryer has cooled down completely.
- Never immerse the appliance in water or other liquid. All the non-electrical parts can be washed in warm soapy water. Dry thoroughly before reusing. These parts are not dishwasher save. Clean the outside of the fryer with a damp cloth and dry it with a soft, clean towel. Never use abrasive detergents.

EN

GUARANTEE

- The device supplied by our company is covered by 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).
- During the life of the guarantee, any fault of the device or its accessories to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!
- Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.
- If you wish to make a claim under the guarantee, please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.
- Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases, please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.
- Defects to consumables or parts subject to wearing , as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts, are not covered by the guarantee and hence are to be paid!
- The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.
- After the expiry of the guarantee, repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

GUIDELINES FOR PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection

Packaging
The packaging is 100% recyclable, return the packaging separated.

Product
This device is equipped with a mark according to European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this product will be correctly processed into waste, it will help prevent possible negative consequences for the environment and human health.

EC declaration of conformity
This device is designed, manufactured and marketed in accordance with the safety objectives of the Low Voltage Directive No 2006/95/EC, the protection requirements of the EMC Directive 2004/108/EC Electromagnetic Compatibility and the requirement of Directive 93/68/EEC.

Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aankoop van dit kwaliteitsproduct. Lees de gebruiksaanwijzingen zorgvuldig door zodat u optimaal gebruik kunt maken van dit apparaat. In deze handleiding vindt u alle benodigde aanwijzingen en adviezen voor het gebruiken, schoonmaken en onderhouden van het apparaat. Als u deze aanwijzingen volgt, hebt u altijd een uitstekend resultaat, bespaart u tijd en kunt u problemen voorkomen. Wij hopen dat u dit apparaat met plezier zult gebruiken.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing, het garantiecertificaat, de verkoopbon en indien mogelijk de kartonnen doos met de binnenste verpakking om deze indien nodig later te kunnen raadplegen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Als de veiligheidsinstructies niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparatuur mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Selecteer daarom een plek voor uw apparaat op dusdanige wijze dat kinderen er niet bij kunnen. Zorg ervoor dat het snoer niet naar beneden hangt.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Het apparaat dient te worden geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden als het gevallen is, er tekenen van schade zijn of als het lekt.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik hendels of draaiknoppen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is.
- Reparaties dienen te geschieden door een bekwame gekwalificeerde dienst(*).
- Zorg dat het apparaat opgeborgen wordt op een droge plaats.
- Kook enkel eetwaren geschikt om te koken en voor consumptie.
- Het is noodzakelijk om dit toestel zuiver te houden, aangezien het in direct contact komt met eetwaren.
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit. Voltage 220V-240V 50Hz. De contactdoos moet met ten minste 16 A of 10 A traag beveiligd zijn.
- Dit apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.
- Gebruik nooit accessoires die niet aanbevolen worden door de fabrikant. Deze kunnen gevaar opleveren voor de gebruiker en schade toebrengen aan het apparaat.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.
- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is voordat u het schoonmaakt en opbergt.
- Dompel het snoer, de stekker en/of het apparaat nooit in het water of een andere vloeistof, dit om u te beschermen tegen een elektrische schok.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u toebehoren wisselt en voor onderhoudswerkzaamheden.

- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is. Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door een geautoriseerd servicecentrum(*) om gevaar te voorkomen.
- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van directe hittebronnen.
- Haal het stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt.
- Let op: om gevaar te voorkomen door het onbedoeld terugstellen van de thermische beveiliging mag dit apparaat niet gevoed worden via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of aangesloten zijn op een circuit dat regelmatig uit en aangezet wordt door het voorwerp.
- Het gebruik van een verlengsnoer of iets dergelijks is niet toegestaan.
- Laat het apparaat afkoelen alvorens onderdelen te verwijderen of te monteren.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel hangen, tegen hete oppervlakken of in contact komen met het apparaat. Plaats het product niet onder of dicht bij de gordijnen, raambekleding enz.
- Zorg dat het snoer niet in aanraking komt met de warme onderdelen van het apparaat.
- Het wordt aangeraden een warmtewerende bedekking tussen de tafel en het toestel te leggen (eveneens om geen sporen tengevolge van de warmte op uw tafellaken of tafel na te laten).
- Oliën en vetten kunnen in brand vliegen bij oververhitting. Wees dus zeer voorzichtig. Verlucht de plaats tijdens de werking.
- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van een met water gevulde gootsteen of iets dergelijks. Probeer het apparaat wat toch in het water is gevallen nooit vast te pakken, maar trek eerst de stekker uit het stopcontact.
- Zorg dat u het maximumpeil bij het vullen niet overschrijdt.

* *Bekwame gekwalificeerde dienst: after-sales-dienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.*

ONDERDELENBESCHRIJVING

1. Deksel
2. Handgreep
3. Mandje
4. Verwarmingselement
5. Emaille binnenpan
6. Controle lampjes
7. Thermostaat
8. Behuizing
9. Handvatten

NL

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder eventuele stickers, beschermfolie of plastic van het apparaat.
- Zet de binnenpan(nr.5) in de behuizing(nr.8). Schuif het verwarmingselement (nr. 4) op de juiste wijze in de uitsparing van de behuizing (nr. 8). Indien deze niet juist bevestigd is, zal het apparaat uit veiligheidsoverwegingen niet inschakelen.
- Dit type friteuse is uitsluitend geschikt voor olie of vloeibaar vet en niet voor gebruik met vast vet. Bij gebruik van vast vet kan er water in opgesloten raken en daardoor kan bij verhitting het hete vet zeer krachtig spatten. Zorg er tevens voor dat het olie/vet niet verontreinigd wordt met water, bijvoorbeeld afkomstig van diepvriesproducten, aangezien dit overmatig spatten veroorzaken.
- Schakel de friteuse nooit in zonder olie, dit brengt ernstige schade toe aan het apparaat. Voorkom te allen tijde dat er water of andere (vloei) stoffen in de pan komen.

GEBRUIK

- Was het mandje (nr. 3), het deksel (nr. 1) en de binnenpan (nr. 5) af met warm water. Droog deze goed voor gebruik. Zorg dat de elektrische delen droog blijven.
- Vul het apparaat met de gewenste hoeveelheid olie of vet. Let goed op dat het apparaat op zijn minst gevuld is tot het minimumniveau en het maximumniveau niet overschrijdt, zoals aangegeven op de binnenzijde van de binnenpan (nr. 5).
- Voor het beste resultaat is het af te raden verschillende soorten olie door elkaar te gebruiken.
- Stel met de thermostaat (nr. 8) op het bedieningspaneel de gewenste temperatuur in.
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact, het rode lampje zal gaan branden. De ingestelde temperatuur is bereikt wanneer het groene indicatielampje (nr. 6) gaat branden.
- Haal het mandje uit de friteuse. Gebruik hierdoor de handgreep (nr. 2). Plaats het te frituren voedsel in het mandje (nr. 3). Voor het beste resultaat dient u het voedsel droog in het mandje te doen. Dompel het mandje langzaam onder om sterk opborrelen te voorkomen.
- Om ervoor te zorgen dat de olie op de juiste temperatuur blijft, schakelt de thermostaat zich automatisch in en uit. Gelijktijdig zal het groene indicatielampje (nr. 6) in- en uitgeschakeld worden.
- Als de frituurtijd is verstreken, haal dan het mandje omhoog en hang het aan de haak in de pan zodat de olie eruit kan lekken.

OPNIEUW OP TE STARTEN

Bij oververhitting wordt de friteuse dankzij de thermische beveiliging automatisch uitgeschakeld. U kunt het apparaat echter zelf weer inschakelen. Haal hiervoor eerst de stekker uit het stopcontact. Druk vervolgens met een lang puntig voorwerp op het inschakelknopje. Dit bevindt zich aan de achterzijde van het elektrisch gedeelte, verzonken in een gaatje.

AANDACHTSPUNTEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE FRITEUSE

Wel doen

- Frituur zonder de deksel.
- Gebruik de friteuse alleen als huishoudelijk apparaat.
- Gebruik de friteuse alleen voor het frituren van etenswaren.
- Gebruik alleen olie of vet dat geschikt is voor frituren. Controleer op de verpakking of het vet/de olie geschikt is voor de friteuse.
- Zorg ervoor dat het niveau van het vet/de olie hoger ligt dat het minimum en lager dan het maximum, dus tussen de minimum en maximum aanduiding. Als er te veel vet/olie in de pan zit, kan het zijn dat het vet/de olie uit de pan komt. Voorkom dit te alle tijden.
- Wees voorzichtig tijdens het frituren, Zorg ervoor dat de friteuse veilig gebruikt wordt door voldoende afstand te bewaren tussen de gebruiker en de friteuse. Zorg ervoor dat er niemand bij de friteuse staat die extra hulp of supervisie nodig heeft.
- Heb geduld en wacht totdat de friteuse de juiste temperatuur heeft bereikt.
- Ververs de olie of het vet wanneer het bruin is, vies ruikt of in het begin rookt.
- Ververs de olie of het vet als er te veel water inzit. U kunt de hoge concentratie water in de olie of het vet herkennen door grote bellen, waterdruppels, waterdamp of het snel stijgen van de olie of het vet.

Indien de vochtconcentratie in de pan te hoog is, dan bestaat de kans dat het vet of de olie eruit zal komen met een explosie, wat erg gevaarlijk kan zijn voor degene die de friteuse gebruikt of die erbij in de buurt staat.
- Ververs de olie of het vet nadat u het 8 tot maximaal 10 keer hebt gebruikt. Ververs de olie of het vet minimaal om de 6 maanden wanneer u de friteuse nog geen 10 keer heeft gebruikt binnen deze 6 maanden.
- Verwijder al het ijs (moleculen) op bevroren etenswaren. Zorg ervoor dat etenswaren die gefrituurd zullen worden eerst ontdooid zijn door deze op een droge, schone handdoek te leggen. Dep ,wanneer het meeste ijs gesmolten is, de etenswaren met de handdoek droog.
- Zorg ervoor dat er genoeg ruimte om de friteuse is wanneer u deze gebruikt.
- Laat de friteuse zonder deksel afkoelen om zo condensatie te voorkomen. Bewaar de friteuse op een droge, veilige plaats.
- Houd uw friteuse uit de buurt van regen of vocht.

Niet doen
- Bewaar of plaats de friteuse nooit buiten of op een vochtige plek.
- Plaats geen etenswaren in de friteuse wanneer deze aan het opwarmen is.
- Frituur niet te veel etenswaren in één keer.
- Bedek de friteuse nooit.
- Voeg geen water toe aan het vet/de olie.
- Zet de friteuse niet buiten, wanneer het apparaat niet wordt gebruikt, i.v.m. vocht.

FRITUURTIPS

- Gebruik maximaal 200 gram frites per liter olie.
- Bij diepvriesproducten maximaal 100 gram gebruiken i.v.m. de sterke afkoeling.
- Diepvriesproducten boven de gootsteen uitschudden om overtollig ijs te verwijderen.
- Als u frites van verse aardappelen gebruikt, droogt u de frites na het wassen zodat er geen water in de olie komt. Bak de verse frites in 2 beurten. Eerste bakbeurt (voorbakken) 5 tot 10 minuten op 170 graden. Tweede bakbeurt (afbakken) 2 tot 4 minuten op 175 graden. Goed laten uitlekken.

Baktabel

Gerecht	Baktemperatuur
Frites voorbakken	170 °C
Frites afbakken	175 °C
Fondue parmezaan	170 °C
Kaaskroketten	170 °C
Vlees- / vis- / aardappelkroketten	190 °C
Vis	170 °C
Vissticks	180 °C
Kaasbeignet	180 °C
Oliebollen	190 °C
Frikadel	190 °C
Kip	160 °C
Garnalenbeignet	180 °C

Verversen van de olie

- Zorg ervoor dat het apparaat en de olie goed afgekoeld zijn voordat u de olie ververst (haal de stekker uit het stopcontact!).
- Ververs de olie regelmatig. Dit is zeker noodzakelijk als de olie donker wordt of de geur verandert Ververs de olie in ieder geval na 10 frituurbeurten. Ververs de olie in één keer. Meng geen oude en nieuwe olie. Afgedankte olie is milieubelastend. Gooi deze daarom niet zomaar bij het huisvuil, maar volg de richtlijnen van de gemeentelijke afvalverwerking in uw woonplaats op.

SCHOONMAKEN VAN HET APPARAAT

- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen, voordat u begint met schoonmaken.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof. Alle onderdelen, behalve het elektrische deel, kunnen in een warm sopje worden schoongemaakt. Droog ze goed af voor hergebruik. Maak de buitenkant van de friteuse schoon met een vochtige doek en droog deze met een zachte, schone doek. Gebruik nooit schuurmiddelen.
- Het is af te raden om de onderdelen in de vaatwasser te reinigen met uitzondering van de onderdelen nr. 1, nr. 2 en nr. 3 deze zijn wel vaatwasmachine bestendig.

GARANTIEVOORWAARDEN EN SERVICE

- Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, vervalt het recht op garantie! Voor vervolgschade die hieruit ontstaat is Tristar niet aansprakelijk.
- Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften Is Tristar niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt elke aanspraak op garantie.
- Anders dan het schoonmaken, zoals genoemd in deze handleiding, is aan dit apparaat geen onderhoud noodzakelijk.
- Indien er reparaties moeten worden uitgevoerd, mag dit uitsluitend door een geautoriseerd bedrijf gebeuren.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK gebruik en niet voor commercieel of industrieel gebruik.
- Het product mag niet worden gewijzigd of veranderd.
- Indien zich problemen zouden voordoen gedurende 2 jaar na aankoopdatum, welke gedekt zijn door de fabrieksgarantie, zal Tristar het apparaat repareren of vervangen.
- Uitsluitend materiaal- en/of fabricagefouten komen in aanmerking voor deze garantie.
- Tristar is niet verantwoordelijk voor schade:
  - o Ten gevolge van een val of ongeluk.
  - o Indien het apparaat technisch is gewijzigd door gebruiker of derden.
  - o Door oneigenlijk gebruik van het apparaat.
  - o Door normale gebruiksslijtage.
- Door eventuele reparatie wordt de oorspronkelijke garantieperiode van 2 jaar niet verlengd. Deze garantie is slechts geldig op Europees grondgebied. Deze garantie heft de gebruikersrechten volgens Europese richtlijn 1944/44CE niet op.
- Voor vragen of klachten kunt zich melden bij uw verkooppunt.
- Bewaar altijd uw aankoopbewijs, zonder dit aankoopbewijs kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie.

AANWIJZINGEN TER BESCHERMING VAN HET MILIEU

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hierop. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Verpakking
Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

Product
Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG Inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten(AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

EG-conformiteitsverklaring
Dit apparaat is ontworpen om in contact te komen met levensmiddelen en is ontworpen in overeenstemming met de EG-richtlijn 89/109/EEC.
Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht in overeenstemming met de veiligheidsdoeleinden van de laagspanningsrichtlijn nr. 2006/95/EC, de beschermingsvoorschriften van de EMC-richtlijn 2004/108/EC Electromagnetische compatibiliteit en de vereiste van richtlijn 93/68/EG.

Cher Client,

Félicitations et merci d'avoir acheté ce produit de haute qualité. Veillez à lire attentivement la notice d'emploi afin de profiter au mieux de l'utilisation de l'appareil. Cette notice d'emploi comporte toutes les consignes nécessaires et les recommandations pour utiliser, nettoyer et entretenir l'appareil. En respectant ces consignes, un excellent résultat vous sera garantit, qui vous économisera du temps et évitera des problèmes. Nous espérons que l'utilisation de cet appareil vous apportera beaucoup de plaisir.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

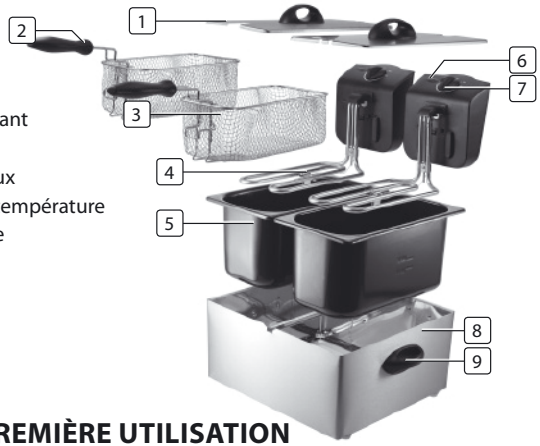
- Veuillez lire attentivement la notice d'emploi avant l'utilisation de l'appareil. Veuillez conserver cette notice, le certificat de garantie, le ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage intérieur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par ces personnes (y compris les enfants) ayant des difficultés physiques, sensorielles ou mentales, ou sans expérience et connaissance, à moins de leur en donner la responsabilité ou d'être informés sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tous dommages si les consignes de sécurité ne sont pas respectées.
- Pour protéger les enfants des dangers des appareils électriques, veillez à ne jamais laisser les appareils sans surveillance. Par conséquent, il faudra choisir un lieu de rangement pour l'appareil inaccessible aux enfants. Veillez à ce que le cordon ne pende pas.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il apparaît endommagé ou s'il fuit.
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans supervision.
- Toutes les réparations doivent être effectuées par un électricien qualifié agréé (*).
- Veillez à ce que l'appareil soit rangé dans un lieu sec.
- Ne faites cuire que des denrées comestibles.
- Il est impératif de conserver cet appareil propre en permanence car il est en contact direct avec des aliments.
- Vérifiez si la tension de l'appareil correspond à la tension du secteur de votre domicile. Tension nominale : 220-240V CA 50Hz. La prise doit être d'au moins 16A ou 10A et à fusible lent.
- Cet appareil est conforme à toutes les normes des champs électromagnétiques (EMF). L'appareil est sans danger à l'utilisation selon les preuves scientifiques disponibles à ce jour, à condition de manipulation correcte et en respectant les consignes de cette notice d'emploi.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut entrainer des blessures et annuler toutes garanties en votre possession.
- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que ce dernier ne devienne pas entortillé.
- Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne pas immerger le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide afin de vous éviter un choc électrique.
- Débranchez l'appareil de la prise lors du changement de pièces ou pour l'entretien.
- Ne pas utiliser cet appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou s'il ne fonctionne pas correctement, ou a subi des dégâts quelconques. Afin d'éviter tous dangers, veillez à ce qu'un cordon ou prise endommagés soient remplacés par un technicien agréé (*). Ne réparez pas vous-même cet appareil.

- Ne pas utiliser cet appareil à proximité de sources directes de chaleur.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé.
- NB : Afin d'éviter tout danger en cas de la réinitialisation accidentelle de la protection thermique, cet appareil ne peut pas être alimenté par un dispositif externe de commande, tel une minuterie, ou branché sur un circuit qui sera régulièrement allumé ou éteint.
- L'utilisation d'une rallonge ou d'un dispositif similaire n'est pas permise.
- Laisser refroidir l'appareil avant de retirer ou de remplacer des pièces.
- Veillez à ce que le cordon ne soit pas suspendu au bord d'une table ou d'un comptoir, qu'il ne touche aucune surface chaude ou n'entre pas en contact direct avec des parties brulantes de l'appareil. Ne pas positionner l'appareil sous ou à proximité de rideaux, de tentures, etc.
- Veillez à ce que le cordon ne touche pas les parties brulantes de l'appareil.
- Il est recommandé de mettre un dessous résistant à la chaleur entre votre table et l'appareil (ce procédé évitera de bruler votre table ou votre nappe).
- Soyez prudent avec l'huile ou des préparations graisseuses, elles peuvent s'enflammer en surchauffant. Veillez à une bonne aération lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne pas utiliser cet appareil dans la salle de bain ou à proximité d'un évier rempli d'eau. Si cet appareil est tombé dans l'eau, en aucun cas il ne faut le prendre directement avant d'avoir débranché la fiche de la prise.
- Veillez à ne jamais dépasser le niveau maximum.

* *Electricien qualifié agréé : Service après vente du fabricant ou de l'importateur ou tout autre personne qualifiée, agréé et apte à effectuer ce type de réparation afin d'éviter tous dangers. L'appareil doit, dans tous les cas, être renvoyé à cet électricien.*

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Couvercle
2. Poignée
3. Panier
4. Élément chauffant
5. Bac à huile
6. Voyant lumineux
7. Contrôle de la température
8. Cuve extérieure
9. Poignées



FR

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirer l'appareil et les accessoires du carton. Retirer les autocollants, le film ou le plastique protecteur de l'appareil.
- Faites glisser les éléments chauffants (no. 4) correctement dans l'encastrement de la cuve extérieure (no. 8). Si les éléments chauffants ne sont pas bien fixés, l'appareil ne s'allumera pas pour des raisons de sécurité.
- Ce type de friteuse ne convient qu'à une utilisation avec de l'huile ou de la graisse liquide, et non pas avec de la graisse solide. L'utilisation de graisse solide risque de piéger l'eau dans la graisse, ce qui causerait de fortes éclaboussures en chauffant. Vérifiez également que l'huile ou la graisse ne contient pas d'eau, par exemple de l'eau provenant de produits congelés, car cela causerait d'importantes éclaboussures.
- N'utilisez jamais la friteuse sans huile ou graisse car cela endommagerait l'appareil. Ne versez pas de liquide, comme de l'eau, dans la cuve.

UTILISATION

- Lavez les paniers (no.3), les couvercles (no.1) et les bacs à huile (no.5) dans de l'eau chaude. Séchez-les bien avant utilisation. Assurez-vous que toutes les pièces électriques restent entièrement sèches.
- Remplissez l'appareil avec la quantité nécessaire d'huile ou de graisse. Vérifiez que le niveau d'huile ou de graisse dans l'appareil est entre le minimum et le maximum, comme il est indiqué à l'intérieur de la friteuse.
- Pour obtenir de meilleures performances, nous vous recommandons d'éviter de mélanger différents types d'huile.
- Sélectionnez la température de l'aliment à frire avec le bouton de température (no.5) sur le panneau de commande.
- Branchez la fiche de l'appareil dans une prise électrique. Le voyant lumineux vert (no.6) s'allumera dès que la température voulue est atteinte.
- Utilisez la poignée (no.2) pour soulever le panier de la friteuse. Placez les aliments à frire dans le panier. Pour obtenir de meilleures performances, les aliments doivent être secs avant d'être mis dans le panier. Plongez doucement le panier dans l'huile ou la graisse pour éviter que l'huile ne bouille trop fort.
- Pour que l'huile reste à la bonne température, le thermostat s'activera et se désactivera. Le voyant lumineux vert (no.6) s'allumera et s'éteindra.
- Soulevez le panier quand la durée de friture est écoulée et accrochez-le par la fixation sur la cuve pour que l'huile puisse s'égoutter.

REDÉMARRAGE

En cas de surchauffe, la friteuse s'éteindra automatiquement. Le mécanisme de sécurité se trouve à l'arrière de l'élément électrique. S'il s'éteint, il peut être réactivé en appuyant sur le bouton avec un objet long et pointu. Ce bouton se situe profondément derrière le trou. Débranchez d'abord la fiche d'alimentation de la prise électrique.

À PROPOS DE L'UTILISATION DE LA FRITEUSE

À faire

- N'utilisez cette friteuse qu'en tant qu'appareil électroménager.
- N'utilisez cette friteuse que pour frire des aliments.
- N'utilisez que de l'huile ou de la graisse qui convient à la friture. Vérifiez sur l'emballage si la graisse ou l'huile convient à cette friteuse.
- Vérifiez si le niveau de graisse ou d'huile se situe entre la ligne du minimum et la ligne du maximum. S'il y a trop de graisse ou d'huile dans la friteuse, elle peut déborder.
- Soyez prudent en utilisant la friteuse, veillez à utiliser la friteuse en sécurité en gardant suffisamment de distance entre l'utilisateur et l'appareil. Assurez-vous que les personnes qui ont besoin d'aide supplémentaire ou de surveillance ne puissent pas accéder à la friteuse.
- Soyez patient et attendez que la friteuse atteigne la bonne température.
- Changez l'huile ou la graisse si elle est brune, si elle sent mauvais ou si de la fumée se dégage à l'allumage.
- Changez l'huile ou la graisse quand elle contient trop d'eau. Si l'huile ou la graisse fait de grandes bulles, des gouttelettes d'eau, de la vapeur d'eau ou si elle augmente rapidement, cela signifie qu'elle contient beaucoup d'eau. Si la concentration d'huile dans la friteuse est trop élevée, alors il y a un risque que la graisse ou l'huile explose, ce qui peut être très dangereux pour les utilisateurs de la friteuse et les personnes à proximité.
- Changez l'huile ou la graisse toutes les 8 à 10 utilisations.
- Retirez toute la glace (agrégats) sur les aliments congelés. Vérifiez que les aliments soient bien décongelés avant de les frire, en les étalant sur un torchon sec et propre. Tamponnez les aliments avec le torchon quand le gros de la glace a fondu.

- Vérifiez qu'il y a assez d'espace autour de la friteuse quand vous l'utilisez.
- Laissez la friteuse refroidir sans le couvercle afin d'éviter la condensation. Rangez la friteuse dans un endroit sec et sûr.
- La friteuse ne doit pas être exposée à la pluie et à l'humidité.

À ne pas faire

- Ne faites jamais de friture lorsque le couvercle est fermé.
- Ne rangez et ne posez jamais la cuve à l'extérieur ou dans un endroit humide.
- Ne mettez pas d'aliment dans la friteuse pendant qu'elle chauffe.
- Ne faites pas frire trop d'aliments à la fois.
- Ne couvrez jamais la cuve et le filtre.
- N'ajoutez pas d'eau dans la graisse ou dans l'huile

ASTUCES DE FRITURES

- Utilisez un maximum de 200 grammes de frites par litre d'huile.
- Avec des produits congelés, utilisez un maximum de 100 grammes car l'huile refroidira rapidement. Secouez les produits congelés au-dessus de l'évier pour faire tomber l'excès de glace.
- Quand vous utilisez des frites fraiches, séchez-les après lavage pour être sûr(e) que de l'eau ne s'ajoute pas à l'huile. Faites frire les frites en deux bains. Le premier bain (pour blanchir) entre 5 et 10 minutes à 170 degrés. Le deuxième bain (finition) entre 2 et 4 minutes à 175 degrés. Laissez égoutter l'huile.

Tableau pour la friture

Friture de poisson	température
Pré-frire les frites	170 °C
Finir la friture des frites	175 °C
Fondue au parmesan	170 °C
Croquettes de fromage	170 °C
Croquettes de viande/poisson/pommes de terre	190 °C
Poisson	170 °C
Bâtonnets de poisson	180 °C
Beignets au fromage	180 °C
Beignets en boule	190 °C
Saucisse congelée	190 °C
Poulet	160 °C
Beignets aux crevettes	180 °C

Changer l'huile

- Assurez-vous que la friteuse et l'huile ou la graisse ont refroidi avant de changer l'huile ou la graisse (débranchez la fiche d'alimentation de la prise électrique).
- Changer régulièrement l'huile. Ceci est spécialement nécessaire lorsque l'huile ou la graisse devient brune ou que l'odeur change. Changez systématiquement l'huile toutes les 10 utilisations. Changez toute l'huile à la fois. Ne mélangez jamais une nouvelle huile avec de l'ancienne huile. L'huile usagée est nuisible à l'environnement. Ne la jetez pas avec les déchets ménagers, suivez plutôt les directives stipulées par les autorités locales.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez la fiche de l'appareil de la prise électrique. Attendez que la friteuse ait refroidi complètement.
- N'immergez pas l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Toutes les pièces non électriques sont lavables à l'eau chaude savonneuse. Séchez-les complètement avant de les réutiliser. Ces pièces ne se lavent pas au lave-vaisselle. Nettoyez l'extérieur de la friteuse avec un torchon humide, puis séchez-la avec un torchon doux et propre. N'utilisez jamais de détergent abrasif.

GARANTIE

- Cet appareil fourni par notre Société est couvert par une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat (reçu).
- Pendant la durée de la garantie, tout défaut matériel ou des accessoires au matériel ou tout défaut de fabrication seront réparés gratuitement ou remplacés, à notre discrétion. Les services de cette garantie n'entraînent pas un prolongement de garantie et ne saurait donner lieu à une nouvelle garantie !
- La preuve d'achat fait office de bon de garantie. Sans la preuve d'achat, aucun remplacement et aucune réparation ne seront effectués gratuitement.
- Si vous souhaitez faire une réclamation sous garantie, veuillez renvoyer l'appareil complet dans l'emballage d'origine, accompagnée du reçu à votre détaillant.
- Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que l'appareil complet sera remplacé gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance téléphonique. Du verre ou des pièces en plastique cassés sont toujours sujets à des frais.
- Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles à l'usure, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.
- La garantie est caduque en cas de modification non autorisée.
- Après l'expiration de la garantie, les réparations peuvent être effectuées par un revendeur compétent ou par un réparateur contre un paiement pour les frais occasionnés.

DIRECTIVES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil ne doit pas être mis avec les déchets ménagers à la fin de son usage, mais doit être jeté dans un centre de recyclage d'appareils ménagers electriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, la notice d'emploi et l'emballage attirent votre attention sur ce sujet important. Les composants utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant les appareils ménagers usagés, vous contribuez à un apport important à la protection de notre environnement. Adressez vous aux autorités locales pour des renseignements concernant le centre de Recyclage.

Emballage
L'emballage est 100% recyclable, retournez-le séparément.

Produit
Cet appareil est muni d'un symbole conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE Du rejet des appareils électriques et électroniques (WEEE). En veillant à ce que le produit soit jeté soit correctement traité, votre aide évitera des conséquences nuisibles à l'environnement et a la santé humaine.

Déclaration de conformité CE
Cet appareil est conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux mesures de sécurité De la Directive de Tension Faible – No. 2006/95/CE – les conditions de protection de la Directive EMC 2004/108/EC sur la 'Compatibilité électromagnétique' et la condition de la Directive 93/68/CEE.

Lieber Kunde,

Herzlichen Glückwunsch und danke, dass Sie dieses qualitativ hochwertige Produkt erworben haben. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig, so dass Sie das Gerät auf bestmögliche Weise nutzen können. Diese Bedienungsanleitung beinhaltet alle notwendigen Instruktionen und Hinweise zu Benutzung, Reinigung und Wartung des Geräts. Wenn Sie diese Instruktionen befolgen, erzielen Sie garantiert ein exzellentes Ergebnis, Sie sparen Zeit und vermeiden Probleme. Wir hoffen, dass die Verwendung dieses Geräts Ihnen viel Freude bereitet.

ALLGEMEINE SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden. Bitte bewahren Sie diese Anleitung , die Garantiekarte, die Rechnung und, wenn möglich, den Karton mit dem Verpackungsmaterial sorgfältig auf.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, außer wenn sie unter Beaufsichtigung oder Anleitung bezüglich des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person stehen.
- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Um Kinder vor den Gefahren eines Elektrogeräts zu schützen, müssen Sie darauf achten, dass das Gerät niemals unbeaufsichtigt ist. Aus diesem Grund müssen Sie für das Gerät einen Aufbewahrungsort auswählen, den Kinder nicht erreichen können. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunter hängt.
- Dieses Gerät darf nur für Haushaltszwecke, und für die Anwendung, für die es hergestellt wurde, verwendet werden.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es herunter gefallen ist, wenn es Hinweise auf Beschädigungen aufweist, oder wenn es eine Leckstelle hat.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Alle Reparaturen müssen durch einen kompetenten, qualifizierten Elektriker durchgeführt werden(*).
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einer trockenen Umgebung gelagert wird.
- Konchen Sie nur zum Verzehr geeignete Lebensmittel.
- Es ist absolut notwendig, dieses Gerät jederzeit sauber zu halten, da es in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommt.
- Überprüfen Sie, ob die Gerätespannung mit der Spannung Ihrer Hausversorgung übereinstimmt. Betriebsspannung: AC 220 -240 V 50 Hz. Die Anschlussdose muss mindestens mit 16A oder 10 A abgesichert sein.
- Dieses Gerät stimmt mit allen Standards elektromagnetischer Felder (EMF) überein. Wenn das Gerät ordnungsgemäß und den Instruktionen in dieser Bedienungsanleitung entsprechend behandelt wird, ist es sicher im Gebrauch, da es auf aktuellen wissenschaftlichen Grundlagen basiert.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, kann Verletzungen verursachen und hebt ihre eventuellen Garantieansprüche auf.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, indem Sie am Kabel ziehen, und achten Sie darauf, dass das Kabel nicht verwickelt wird.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor sie es reinigen oder lagern.
- Um sich vor einem Stromschlag zu schützen, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

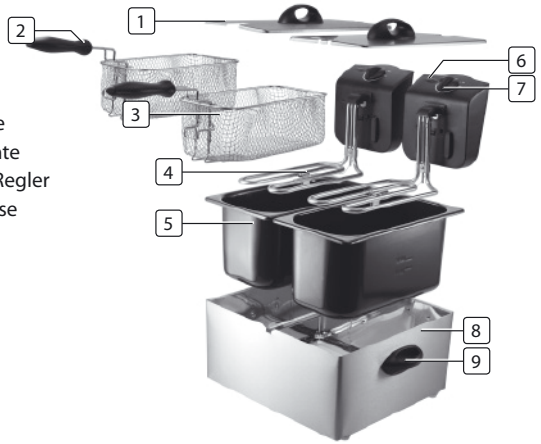
- Trennen Sie das Gerät vom Strom, bevor Sie Teile austauschen oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist, oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Um einer Gefahr vorzubeugen, stellen Sie sicher, dass beschädigte Kabel oder Stecker von einem autorisierten Techniker (*) ausgetauscht werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
- Verwenden Sie das Gerät niemals direkt neben einer Wärmequelle.
- Trennen Sie das Gerät vom Strom, wenn Sie es nicht verwenden.
- Anmerkung: Um eine Gefahr durch zufälliges Zurücksetzen des Thermoschutzes zu vermeiden, darf das Gerät nicht durch einen externen Schalter wie einen Timer mit Strom versorgt werden. Es darf auch nicht an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig an- und abgeschaltet wird.
- Die Verwendung einer Verlängerungsschnur oder ähnlicher Teile ist nicht gestattet.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile entfernen oder austauschen.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht über die Kante eines Tischs oder einer Theke hängt, irgendeine heiße Oberfläche berührt oder in direkten Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommt. Platzieren Sie das Gerät nicht unter oder neben Gardinen, Fenstervorhängen usw.
- Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Berührung kommt.
- Wir empfehlen, eine hitzebeständige Auflage zwischen Ihren Tisch und das Gerät zu legen (auf diese Weise gibt es keine Brandspuren auf Ihrem Tisch oder der Tischdecke).
- Seien Sie vorsichtig mit Öl- und Fett-Zubereitungen, denn diese können sich bei Überhitzung entzünden. Achten Sie bei der Verwendung des Geräts auf ordnungsgemäße Belüftung.
- Verwenden Sie das Gerät niemals im Badezimmer oder in der Nähe einer mit Wasser gefüllten Spüle. Wenn das Gerät ins Wasser gefallen ist, greifen Sie unter keinen Umständen sofort nach dem Gerät, sondern ziehen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose.
- Stellen Sie sicher, dass das maximale Füllstandsniveau niemals überschritten wird.

* *Kompetenter, qualifizierter Elektriker: nach der Verkaufsabteilung des Herstellers oder des Importeurs oder jede Person, die qualifiziert, genehmigt und kompetent ist, um diese Art von Reparatur durchzuführen, um alle Gefahren zu vermeiden. In jedem Falle sollten Sie das Gerät zu diesem Elektriker zurückbringen.*

DE

TEILEBESCHREIBUNG

1. Deckel
2. Griff
3. Korb
4. Heizelement
5. Öl/Fettwanne
6. Kontrollleuchte
7. Temperatur-Regler
8. Außengehäuse
9. Griffe



VOR DER ERSTEN ANWENDUNG

- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Kiste. Entfernen Sie die Aufkleber, die Schutzfolie oder Plastik vom Gerät.
- Schieben Sie die Heizelemente (Nr. 4) korrekt in die Aussparung des Außengehäuses (Nr. 8). Falls die Heizelemente nicht korrekt befestigt sind, kann das Gerät aus Sicherheitsgründen nicht eingeschaltet werden.
- Dieser Typ Fritteuse ist nur für die Verwendung von Öl oder Flüssigfett, nicht aber von festem Fett geeignet. Bei der Verwendung von festem Fett besteht das Risiko von Wassereinschlüssen im Fett, was bei der Erhitzung zu übermäßigem Spritzen führt. Stellen Sie ebenfalls sicher, dass das Öl/Fett nicht mit Wasser, z. B. aus Gefrierprodukten versetzt ist, da dies ebenfalls zu übermäßigem Spritzen führen kann.
- Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder Fett, da dies zu Geräteschäden führt. Gießen Sie niemals irgendeine Flüssigkeit, z. B. Wasser, in die Wanne.

VERWENDUNG

- Reinigen Sie die Körbe (Nr. 3), die Deckel (Nr. 1) und die Ölwannen (Nr. 5) in warmem Wasser. Trocken Sie diese vor Gebrauch sorgfältig ab. Stellen Sie sicher, dass alle elektrischen Teile vollständig trocken bleiben.
- Befüllen Sie das Gerät mit der erforderlichen Öl- oder Fettmenge. Stellen Sie sicher, dass das Gerät mindestens bis zum Minimum und nicht höher als bis zum Maximum befüllt ist, was Sie an der Innenseite der Fritteuse ablesen können.
- Wir empfehlen für optimale Ergebnisse, dass keine verschiedenen Öltypen gemischt werden.
- Wählen Sie mit dem Temperatur-Regler (Nr. 5) auf dem Bedienfeld die Temperatur für die Lebensmittel, die Sie frittieren möchten.
- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Netzsteckdose. Die grüne Kontrollleuchte (Nr. 6) wird aufleuchten, sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Verwenden Sie den Griff (Nr. 2), um den Korb aus der Fritteuse zu heben. Legen Sie das Frittiergut in den Korb. Für die besten Ergebnisse sollten die Lebensmittel trocken in den Korb gelegt werden. Tauchen Sie den Korb langsam in das Öl oder Fett, um eine zu starkes Sprudeln zu vermeiden.
- Der Thermostat wird sich ein- und ausschalten, um die korrekte Temperatur zu gewährleisten. Die grüne Kontrollleuchte (Nr. 6) schaltet sich also ein und aus.
- Heben Sie den Korb aus der Wanne, wenn die Frittierzeit erreicht ist, und hängen Sie ihn auf den Haken über die Wanne, damit das Öl abtropfen kann.

Neustart

Bei Überhitzung schaltet die Fritteuse sich automatisch aus. Dieser Sicherheitsmechanismus befindet sich auf der Rückseite des Elektroteils. Falls sich das Gerät abgeschaltet hat, kann es durch Drücken der Taste mit einem langen, spitzen Gegenstand wieder aktiviert werden. Der Knopf befindet sich tief im Loch. Ziehen Sie zuerst den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

HINWEISE ZUR VERWENDUNG DER FRITTEUSE

Verwendung

- Verwenden Sie die Fritteuse nur als Haushaltsgerät.
- Verwenden Sie die Fritteuse nur zum Frittieren von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie nur Öl oder Fett, das zum Frittieren geeignet ist. Überprüfen Sie die Verpackung, ob das Fett oder Öl für diese Fritteuse geeignet ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Öl- oder Fettstand über dem Minimum und unter dem Maximum liegt, also zwischen den Minimum- und Maximumanzeigen. Falls sich der in der Fritteuse zu viel Öl oder Fett befindet, kann das zum Überlaufen der Fritteuse führen.
- Lassen Sie beim Frittieren Vorsicht walten und stellen Sie sicher, sich zwischen dem Gerät und dem Nutzer ein ausreichender Sicherheitsabstand befindet. Stellen Sie sicher, dass Personen, die Aufsicht oder Hilfe benötigen, außer Reichweite der Fritteuse bleiben.
- Warten Sie immer, bis die Fritteuse die korrekte Temperatur erreicht hat.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es braun oder schmutzig ist oder unangenehm riecht oder beim Frittierbeginn Rauch absondert.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett wenn sich zu viel Wasser darin befindet. Die zu hohe Wasserkonzentration im Öl oder Fett können Sie daran erkennen, dass große Blasen oder Wassertröpfchen aufsteigen, Wasserdampf entweicht oder der Öl- oder Fettstand sich sehr schnell erhöht. Falls die Wasserkonzentration in der Fritteuse zu hoch ist, besteht das Risiko, dass das Fett oder Öl explosionsartig herausschießt, was für den Nutzer und die umstehenden Personen sehr gefährlich ist.
- Wechseln Sie nach 8 bis maximal 10 Einsätzen das Öl oder Fett.
- Entfernen Sie von gefrorenen Lebensmitteln alle Eisreste. Stellen Sie sicher, dass gefrorene Lebensmittel zuerst aufgetaut werden, indem Sie diese in ein trockenes, sauberes Tuch legen. Tupfen Sie die Lebensmittel mit dem Tuch ab, wenn ein großer Teil des Eises geschmolzen ist.
- Stellen Sie sicher, dass bei der Verwendung der Fritteuse um diese ein ausreichender Abstand zu anderen Gegenständen gewährleistet ist.
- Lassen Sie die Fritteuse ohne Abdeckung abkühlen, um Kondensation zu verhindern. Lagern Sie die Fritteuse an einem trockenen, sicheren Ort.
- Halten Sie Ihre Fritteuse von Regen oder Feuchtigkeit fern.

Vorsicht

- Niemals mit geschlossenem Deckel frittieren.
- Lagern Sie die Wanne niemals im Freien oder an einem feuchten Ort.
- Legen Sie beim Aufwärmen der Fritteuse keine Lebensmittel in die Wanne.
- Frittieren Sie niemals eine zu große Menge auf einmal.
- Decken Sie niemals die Wanne oder den Filter ab.
- Geben Sie kein Wasser zum Öl oder Fett.

DE

FRITTIERTIPPS

- Verwenden Sie pro Liter Öl nur 200 g Pommes Frites.
- Falls Sie gefrorene Produkte frittieren möchten, verwenden Sie nur 100 g, da sich das Öl sehr schnell abkühlt. Schütteln Sie gefrorene Produkte über der Spüle, um überschüssiges Eis zu entfernen.
- Falls Sie frische Pommes Frites verwenden, trocken Sie diese nach dem Waschen ab, um zu vermeiden, dass Wasser in das Öl gelangt. Frittieren Sie die Pommes Frites in zwei Durchgängen. Blanchieren Sie diese zuerst 5 bis 7 Minuten bei 170 °C. Anschließend 2 bis 4 Minuten bei 175 °C fertig frittieren. Warten Sie, bis das Öl abgetropft ist.

Frittiertabelle

Frittierte Gerichte	Temperatur
Vorfrittierte Pommes Frites	170 °C
Letzter Durchgang für Pommes Frites	175 °C
Parmesan-Fondue	170 °C
Käsekroketten	170 °C

Frittierte Gerichte	Temperatur
Fleisch/Fisch/Kartoffel-Kroketten	190 °C
Fisch	170 °C
Fischstäbchen	180 °C
Käse-Beignet	180 °C
Donut-Bällchen	190 °C
Gefrorene Wurst	190 °C
Hühnchen	160 °C
Garnelen-Beignet	180 °C

Austauschen des Öls

- Stellen Sie sicher, dass sich die Fritteuse und das Öl oder Fett abgekühlt haben, bevor Sie das Öl oder Fett austauschen (Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose).
- Wechseln Sie das Öl regelmäßig. Das ist besonders wichtig, wenn das Öl oder Fett dunkel geworden ist oder sich der Geruch geändert hat. Tauschen Sie das Öl immer nach 10 Frittierdurchgängen aus. Tauschen Sie das Öl immer vollständig aus. Mischen Sie niemals altes mit neuem Öl. Gebrauchtes Öl ist umweltschädlich. Geben Sie es niemals in den normalen Hausmüll, sondern folgen Sie den Richtlinien der Ortsbehörden.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Ziehen den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose. Stellen Sie sicher, dass sich die Fritteuse vollständig abgekühlt hat.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Alle nicht-elektrischen Teile können in warmem Seifenwasser gereinigt werden. Trocknen Sie diese vor der Wiederverwendung vollständig ab. Diese Teile sind nicht geschirrspülmaschinengeeignet. Reinigen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem feuchten Tuch und trocken Sie diese mit einem weichen, sauberen Tuch ab. Verwenden Sie niemals Scheuermittel.

GARANTIE

- Die Gerätegarantie, die von unserem Unternehmen gewährt wird, beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Kaufdatum (Quittung).
- Alle Defekte des Geräts oder seines Zubehörs aufgrund von Material- oder Herstellungsfehlern werden durch kostenlose Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Austausch des Geräts beseitigt. Die Garantieleistungen sehen weder eine Garantieverlängerung noch ein Recht auf Neuausstellung der Garantie vor.
- Der Garantienachweis wird durch den Kaufbeleg zur Verfügung gestellt. Ohne Kaufbeleg wird keine kostenlose Reparatur oder ein Austausch durchgeführt.
- Falls Sie einen Garantieanspruch geltend machen möchten, bringen Sie bitte das gesamte Gerät in der Originalverpackung und mit Kaufbeleg zu Ihrem Händler.
- Die Beschädigung von Zubehörteilen führt nicht automatisch zum kostenlosen Austausch des gesamten Geräts. Kontaktieren Sie in diesen Fällen bitte unsere Hotline. Glasbruch oder Bruch von Plastikteilen ist immer kostenpflichtig.
- Defekte an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, ebenso wie Reinigung, Wartung oder Austausch besagter Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind daher kostenpflichtig!
- Im Fall unsachgemäßer Produktmanipulation erlischt die Garantie.
- Nach Ablauf der Garantie können Reparaturen durch den Fachhändler oder Reparaturservice kostenpflichtig durchgeführt werden.

UMWELTSCHUTZRICHTLINIEN

Dieses Gerät darf nach dem Ende des Produktlebenszyklus nicht im normalen Hausmüll entsorgt werden , sondern muss bei einer Sammelstelle zum Recyclen elektrischer und elektronischer Haushaltgeräte abgegeben werden. Dieses Symbol auf dem Gerät, der Bedienungsanweisung und der Verpackung lenkt Ihre Aufmerksamkeit auf diesen wichtigen Fakt. Das bei diesem Gerät verwendete Material kann recycled werden. Durch das Recyclen gebrauchter Haushaltgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen bezüglich einer Sammelstelle.

Verpackung
Die Verpackung ist zu 100 % recyclebar, geben Sie die Verpackung getrennt zurück.

Produkt
Dieses Gerät ist mit einer Markierung entsprechend der Europäischen Direktive 2002/96/EC über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ausgestattet. Wenn sichergestellt wird, dass das Produkt korrekt als Abfall behandelt wird, kann das helfen nachteilige Folgen für Umwelt und Gesundheit von Menschen zu vermeiden.

EU-Konformitätserklärung
Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit den Sicherheitsrichtlinien der Niederspannungs-Direktive "No 2006/95/EC, den Schutzanforderungen der EMC Direktive 2004/108/EC "Elektromagnetische Kompatibilität" und den Anforderungen der Direktive 93/68/EEC entworfen, hergestellt und vermarktet.

Estimado cliente:

Le agradecemos la compra de este producto de alta calidad. Lea el manual de instrucciones con detenimiento para poder sacar el máximo provecho al aparato. Este manual incluye todas las instrucciones y los consejos necesarios para utilizar, limpiar y mantener el aparato. Si sigue estas instrucciones, le garantizamos excelentes resultados, ahorrará tiempo y evitará problemas. Esperamos que disfrute con el uso de este aparato.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD GENERALES

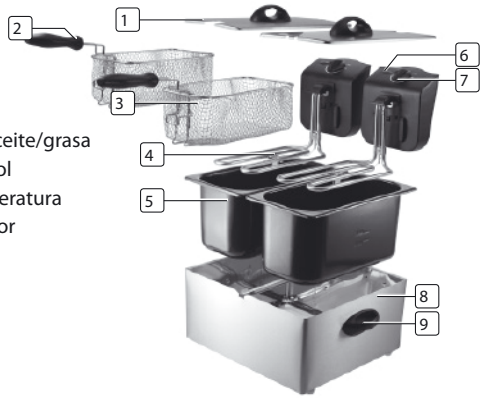
- Lea el manual de instrucciones detenidamente antes de utilizar el dispositivo. Guarde estas instrucciones, el certificado de garantía, el ticket de venta y, si es posible, el cartón con el embalaje interior.
- Este aparato no se ha diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas con falta de experiencia y conocimientos (niños incluidos), a no ser que hayan recibido supervisión o instrucciones respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Para proteger a los niños frente a los peligros de los aparatos eléctricos, asegúrese de no dejar los aparatos sin vigilancia. Elija un lugar de almacenamiento para el aparato donde los niños no puedan acceder a él. Asegúrese de que el cable no cuelgue hacia abajo.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato se debe colocar sobre una superficie estable nivelada.
- No utilizar si el aparato ha caído al suelo, si hay indicios de daños o si gotea.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los mandos.
- No utilice el dispositivo sin supervisión.
- Todas las reparaciones deberá realizarlas un electricista competente cualificado (*).
- Asegúrese de que el aparato esté almacenado en un entorno seco.
- Cocine sólo alimentos consumibles.
- Es absolutamente necesario mantener este aparato limpio en todo momento porque entra en contacto directo con los alimentos.
- Compruebe si el voltaje del electrodoméstico es igual la tensión principal de su hogar. Tensión nominal: CA 220-240 V 50 Hz. La toma debe ser de al menos 16 A o 10 A con protección frente a suministros lentos.
- Este aparato cumple con todos los estándares relativos a los campos electromagnéticos(CEM). Si se manipula correctamente conforme a las instrucciones de este manual de usuario, el uso del aparato será seguro según la evidencia científica disponible en la actualidad.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones e invalidar la garantía que pueda tener.
- No mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que el cable no se enrolle.
- No utilice ese aparato en el exterior.
- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o almacenarlo.
- Como medida de protección contra las descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Desenchufe el aparato de la toma cuando cambie piezas o realice tareas de mantenimiento.
- No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, después de que se haya sufrido una avería o de que se haya dañado de cualquier manera. Para evitar riesgos, asegúrese de que un técnico autorizado (*) sustituya el cable o el enchufe dañado. No repare usted mismo el aparato.

- No utilice este aparato cerca de fuentes de calor directo.
- Desenchufe el aparato de la toma cuando no lo esté utilizando.
- Nota: Para evitar peligros causados por un reinicio inadvertido del corte térmico, el aparato no debe recibir alimentación de un dispositivo conmutador externo, como un temporizador, ni se debe conectar a un circuito que se encienda regularmente por el individuo.
- No está permitido utilizar un cable alargador ni similar.
- Deje que el aparato se enfríe antes de retirar o sustituir piezas.
- Asegúrese de que el cable no cuelgue por el filo de la mesa o encimera, no toque ninguna superficie caliente o entre en contacto directo con las partes calientes del aparato. No coloque el aparato debajo o cerca de las cortinas, persianas, etc.
- Asegúrese de que el cable no toque las partes calientes del aparato.
- Le recomendamos que coloque un elemento resistente al calor entre la mesa y el aparato (de esta forma, no sufrirá quemaduras en la mesa o el mantel).
- Tenga cuidado con los preparados con aceite y grasa porque pueden atrapar el fuego por sobrecalentamiento. Provide proper ventilation when using the appliance.
- No utilice este aparato en el baño o cerca de un fregadero lleno de agua. Si este aparato cae al agua, no coja el aparato directamente bajo ninguna circunstancia; desenchufe primero el aparato.
- Asegúrese de que no se supere el nivel máximo.

* *Electricista competente cualificado: departamento post-venta del fabricante o importador o cualquier persona cualificada, autorizada y competente para realizar este tipo de reparación para evitar cualquier peligro. En cualquier caso deberá devolver el aparato a este electricista.*

DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES

1. Tapa
2. Asa
3. Cesta
4. Resistencia
5. Depósito del aceite/grasa
6. Piloto de control
7. Botón de temperatura
8. Cubierta exterior
9. Asas



ANTES DE UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

- Extraiga el aparato y los accesorios de la caja. Retire las pegatinas, el envoltorio de protección o el plástico del dispositivo.
- Deslice correctamente las resistencias (Nº 4) en el hueco de la cubierta exterior (Nº 8). Si estas no se insertan correctamente, la unidad no se encenderá por razones de seguridad.
- En este tipo de freidora sólo se puede utilizar aceite o grasa líquida, no admite grasa sólida. El uso de este tipo de grasa presenta el riesgo de que se atrape agua en la misma y al calentarse salpique violentamente. Asegúrese también de que el aceite o la grasa no estén contaminados con agua proveniente, por ejemplo, de productos congelados, ya que salpicará demasiado.
- No utilice nunca la freidora sin aceite o grasa ya que esto dañará el aparato. No vierta ningún líquido, como por ejemplo agua, en la máquina.

USO

- Limpie las cestas (Nº 3), las tapas (Nº 1) y los depósitos de aceite (Nº 5) en agua tibia. Séquelos bien antes de utilizarlos. Asegúrese de que las partes eléctricas estén completamente secas.
- Llene el aparato con la cantidad necesaria de aceite o grasa. Asegúrese de que el aparato se llena al menos hasta el nivel mínimo y por debajo del nivel máximo, tal y como se indica en el interior de la freidora.
- Recomendamos evitar la mezcla de diferentes tipos de aceites para obtener resultados óptimos.
- Seleccione la temperatura con el botón de temperatura (Nº 5) en el panel de control para los alimentos que desee freír.
- Conecte el enchufe del aparato a la red de suministro. El piloto de control verde (Nº 6) se encenderá en cuanto se alcance la temperatura deseada.
- Utilice el asa (Nº 2) para sacar la cesta de la freidora. Coloque la comida que desea freír en la cesta. Los alimentos deberán estar secos antes de colocarlos en la cesta para obtener resultados óptimos. Sumerja la cesta en el aceite o la grasa lentamente para evitar que el aceite burbujee con demasiada intensidad.
- Para asegurarse de que el aceite permanece a la temperatura correcta, el termostato se encenderá y se apagará. El piloto de control verde (Nº 6) también se encenderá y apagará.
- Alce la cesta cuando haya transcurrido el tiempo necesario y cuélguela del gancho de la freidora de manera que se pueda escurrir el aceite.

Reinicio

En caso de que se produzca un sobrecalentamiento, la freidora se apagará Este mecanismo de seguridad se puede encontrar en la parte trasera de los elementos eléctricos. Si se apaga, se puede volver a activar al pulsar el botón con un objeto punzante largo. El botón está situado a cierta profundidad en el interior del agujero. En primer lugar desenchufe el aparato de la red.

CONSIDERACIONES PARA EL USO DE LA FREIDORA

Qué hacer

- Utilice la freidora sólo para el uso doméstico.
- Utilice la freidora sólo para el freír alimentos.
- Utilice sólo aceite o grasa que sean apropiados para freír. Compruebe si el aceite o la grasa son apropiados para esta freidora en su embalaje correspondiente.
- Asegúrese de que el nivel de aceite o grasa es superior al mínimo e inferior al máximo, o sea, que está entre las líneas de máximo y mínimo. Si hay demasiado aceite o grasa en la freidora, puede que rebose el aparato.
- Tenga cuidado al freír, asegúrese de que la freidora se utiliza de manera segura y se mantiene la suficiente distancia entre el usuario y el aparato. Asegúrese de que las personas que necesiten ayuda o supervisión no pueden alcanzar la freidora.
- Tenga paciencia y espere hasta que la freidora alcance la temperatura adecuada.
- Cambie el aceite o la grasa cuando se vuelvan marrones, huelan mal o produzcan humo al principio.
- Cambie el aceite o la grasa cuando contengan demasiada agua. La alta concentración de agua en el aceite o en la grasa se puede reconocer por la presencia de grandes burbujas y gotas de agua, vapor de agua o el ascenso rápido del aceite o la grasa. Si la concentración de agua en la freidora es demasiado elevada, existirá la posibilidad de que el aceite o la grasa sean expulsados de la freidora por una explosión y esto puede ser muy peligroso para los usuarios y cualquier persona que se encuentre cerca del aparato.
- Cambie el aceite o la grasa después de 8 o un máximo de 10 usos.
- Elimine todo el hielo (moléculas) de los alimentos congelados. Asegúrese de que los alimentos se han descongelado bien antes de freírlos, y colóquelos sobre un palo limpio y seco. Golpee suavemente los alimentos con el paño cuando la mayor parte del hielo se haya derretido.

- Asegúrese de que hay suficiente espacio alrededor de la freidora cuando vaya a utilizarla.
- Deje la freidora destapada para que se enfríe y así evitar la condensación. Mantenga la freidora en un lugar seco y seguro.
- Mantenga la freidora alejada de la lluvia o la humedad.

Qué no se debe hacer

- No fría nunca con la tapa cerrada.
- No guarde ni coloque el depósito nunca en el exterior o en un lugar húmedo.
- No ponga comida en la freidora mientras se está calentando.
- No fría demasiada comida a la vez.
- No cubra nunca el depósito ni el filtro.
- No añada agua al aceite o la grasa.

CONSEJOS PARA FREÍR

- Utilice un máximo de 200 gramos de patatas por litro de aceite.
- Al freír productos congelados, utilice un máximo de 100 gramos porque el aceite se enfría rápidamente. Sacuda los productos congelados sobre el fregadero para eliminar el exceso de hielo.
- Cuando se utilicen patatas frescas, séquelas después de lavarlas para asegurarse de que no se introduce agua en el aceite. Fría las patatas en dos pasos. En el primero escáldelas de 5 a 10 minutos a 170 grados. En el segundo (acabado), de 2 a 4 minutos a 175 grados. Deje que se escurra el aceite.

Tabla de freír

Plato para freír	Temperatura
Etapa inicial para las patatas	170 °C
Etapa final para las patatas	175 °C
Fondue de parmesano	170 °C
Croquetas de queso	170 °C
Croquetas de carne/pescado/patata	190 °C
Pescado	170 °C
Palitos de pescado	180 °C
Queso frito	180 °C
Bolas de masa	190 °C
Salchicha congelada	190 °C
Pollo	160 °C
Gambas fritas	180 °C

Cambio del aceite

- Asegúrese de que la freidora y el aceite o la grasa se han enfriado antes de cambiar el aceite o la grasa (desenchufe el aparato de la red).
- Cambie el aceite periódicamente. Esto es particularmente importante cuando el aceite se vuelve más oscuro o cambia de olor. No utilice el aceite nunca más de 10 veces. Cambie todo el aceite a la vez. No mezcle nunca aceite nuevo con el ya usado. El aceite usado es perjudicial para el medio ambiente. No se deshaga de él junto con su basura normal, sino que debe seguir las normas indicadas por las autoridades locales.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el enchufe del aparato a la red de suministro. Asegúrese de que la freidora se ha enfriado completamente.
- No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido. Todas las partes que no son eléctricas se pueden lavar en agua templada con jabón. Séquelas completamente antes de volverlas a utilizar. Estas partes no se pueden lavar en el lavavajillas. Limpie la parte exterior de la freidora con un paño húmedo y séquela con otro limpio y suave. No utilice nunca detergentes abrasivos.

GARANTÍA

- El aparato proporcionado por nuestra Compañía está cubierto por una garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra (recibo).
- Durante el periodo de garantía, cualquier avería del aparato o de sus accesorios debida a defectos de los materiales o la fabricación se solucionará gratuitamente mediante una reparación o, a nuestra discreción, su sustitución. Los servicios de la garantía no incluyen una extensión de la duración de la misma ni dan derecho a extender una nueva garantía.
- La prueba de garantía se proporciona con la prueba de compra. Sin esta, no se llevarán a cabo reparaciones ni cambios gratuitos.
- Si desea realizar una reclamación de garantía, devuelva la máquina completa en su embalaje original al vendedor, junto con el recibo.
- Daños a los accesorios no garantizan una sustitución gratuita automática de la máquina entera. En tales casos póngase en contacto con nuestra línea de atención. La rotura de cristales o piezas de plástico siempre tendrá cargo.
- Los defectos de consumibles o piezas susceptibles al desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o sustitución de dichas piezas, no están cubiertos por la garantía y, por tanto, deben pagarse.
- La garantía quedará anulada en caso de manipulación no autorizada.
- Tras la caducidad de la garantía, las reparaciones se pueden realizar por vendedores capacitados o por el servicio de reparaciones mediante el pago correspondiente.

NORMAS DE PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Este aparato no se debe desechar con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe llevar a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos domésticos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje le avisa de este aspecto importante. El los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Consulte a sus autoridades locales para obtener información acerca del punto de recogida.

Embalaje
El embalaje es 100% reciclable, devuelva el embalaje por separado.

Producto
Este aparato está marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2002/96/EC para Desechos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Al asegurar que el producto se procesa correctamente cuando se desecha, ayudará a evitar las posibles consecuencias adversas para el medioambiente y la salud humana.

Declaración de conformidad CE
Este dispositivo se ha diseñado, fabricado y comercializado conforme a los objetivos de seguridad de la Directiva de bajo voltaje Nº 2006/95/EC, los requisitos de protección de la Directiva de CEM 2004/108/EC "Compatibilidad electromagnética" y el requisito de la Directiva 93/68/EEC.

Estimado cliente,

Parabéns e obrigado por ter adquirido este produto de elevada qualidade. Leia este manual de instruções cuidadosamente para que possa utilizar este aparelho da melhor forma. Este manual inclui todas as instruções e conselhos necessários para a utilização, limpeza e manutenção do aparelho. Se seguir estas instruções é garantido que terá excelentes resultados, que poupará tempo e que evitará problemas. Esperamos que se divirta a utilizar este aparelho.

INSTRUÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

- Leia cuidadosamente o manual de instruções antes de utilizar o aparelho. Guarde estas instruções, o certificado de garantia, o comprovativo de compra e, se possível, a caixa com as embalagens interiores.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Se não seguir as instruções de segurança, o fabricante não pode ser considerado responsável pelo dano.
- Para proteger as crianças contra os perigos de aparelhos eléctricos, certifique-se de que nunca deixa os aparelhos sem supervisão. Para isso, deve seleccionar um local de armazenamento para o aparelho onde as crianças não cheguem. Certifique-se de que o cabo não está pendurado para baixo.
- Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- Não utilize quando o aparelho tiver caído, se existirem sinais de danos ou quando tiver fugas.
- Não toque em superfícies quentes. Use pegas ou puxadores.
- Nunca utilize o aparelho sem supervisão.
- Todas as reparações devem ser realizadas por um electricista qualificado e competente (*).
- Certifique-se de que o aparelho é guardado num ambiente seco.
- Cozinha apenas alimentos consumíveis.
- É absolutamente necessário manter este aparelho sempre limpo uma vez que entra em contacto directo com alimentos.
- Verifique se a tensão do aparelho corresponde à corrente eléctrica de sua casa. Tensão indicada: 220-240 V CA 50Hz. A tomada deve ser de, pelo menos, 16 A ou 10 A de baixa protecção.
- Este aparelho está em conformidade com todos os padrões relativos a campos electromagnéticos (EMF). Se manuseado de forma adequada e de acordo com as instruções deste manual de instruções, o aparelho é seguro com base em provas científicas disponíveis actualmente.
- A utilização de peças acessórias não recomendada pelo fabricante pode causar ferimentos e anular qualquer garantia que possa ter.
- Nunca mova o aparelho puxando o cabo e certifique-se de que nunca fica preso.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar e guardar.
- Para se proteger de choque eléctrico, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho em água ou noutro líquido.
- Desligue o aparelho da tomada quando trocar para peças sobresselentes ou para manutenção.
- Não utilize este aparelho com um cabo ou ficha danificado ou quando o aparelho está avariado, após ocorrer avaria ou qualquer outro dano. Para evitar perigos, certifique-se de que o cabo ou a tomada danificados são substituídos por um técnico autorizado (*). Não repare o aparelho sozinho.
- Não utilize este aparelho próximo de fontes de calor directas.
- Desligue o aparelho da tomada quando não o estiver a utilizar.

- Nota: Para evitar situações perigosas causadas por reiniciar acidentalmente a protecção térmica, o aparelho pode não funcionar através de um aparelho comutável externo, como por exemplo, um cronómetro, ou quando ligado a um circuito ligado e desligado regularmente.
- Não é permitido utilizar um cabo de extensão ou algo semelhante.
- Deixe o aparelho arrefecer antes de remover ou substituir peças sobresselentes.
- Certifique-se de que o cabo não fica pendurado no canto da mesa ou do balcão, não toca em nenhuma superfície quente nem entra em contacto directo com as partes quentes do aparelho. Não coloque o aparelho por baixo ou perto de cortinas, coberturas de janelas, etc.
- Certifique-se de que o cabo não entra com contacto com partes quentes do aparelho.
- Aconselhamos a colocar um revestimento resistente ao calor entre a sua mesa e o aparelho (desta forma não queima a mesa nem a toalha).
- Tenha cuidado com os preparados com óleo ou gordura uma vez que podem incendiar ao sobreaquecer. Proporcione ventilação adequada quando utilizar o aparelho.
- Não utilize o aparelho na casa de banho ou perto de um lavatório com água. Se o aparelho tiver caído em água, em nenhuma circunstância pegue directamente no aparelho, mas primeiro retire o cabo da tomada.
- Certifique-se de que nunca ultrapassa o nível máximo.

* *Electricista qualificado competente: departamento pós-venda do fabricante ou do importador ou qualquer outra pessoa qualificada, aprovada e competente para realizar este tipo de reparações para evitar perigos. De qualquer das formas, deve entregar o aparelho a esse electricista.*

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Tampa
2. Pega
3. Cestos
4. Elementos de aquecimento
5. Cubas de óleo / gordura
6. Luz de controlo
7. Botão da temperatura
8. Cuba exterior
9. Pegas

PT

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Retire os autocolantes, o papel de protecção ou o plástico do aparelho.
- Deslize os elementos de aquecimento (N.º 4) correctamente nas partes rebaixadas da cuba exterior (N.º 8). Se os elementos de aquecimento não estiverem correctamente encaixados, a unidade não ligará por motivos de segurança.
- Este tipo de fritadeira só está adaptada para ser utilizada com óleo ou gordura líquida, e não com gordura sólida. Ao utilizar gordura sólida há o risco da água se infiltrar na gordura o que a fará salpicar com força quando aquecida. Assegure-se também de que o óleo ou a gordura não está contaminado com água, como acontece, por exemplo, com produtos congelados, o que causará salpicos excessivos.
- Nunca utilize a fritadeira sem óleo ou gordura pois danificará o aparelho. Nunca verta nenhum líquido, como por exemplo, água, na panela.

UTILIZAÇÃO

- Lave os cestos (N.º 3), as tampas (N.º 1) e as cubas do óleo (N.º 5) em água quente. Seque-os bem antes de utilizar. Assegure-se de que todas as peças eléctricas estão completamente secas.
- Encha o aparelho com a quantidade de óleo ou gordura necessária. Assegure-se de que o aparelho é cheio, pelo menos, até ao nível mínimo e de que não ultrapassa o nível máximo, como indicado no interior da fritadeira.
- Para obter melhores resultados, aconselha-se a que evite misturar tipos de óleo diferentes.
- Seleccione a temperatura como o botão da temperatura (N.º 5) no painel de controlo para os alimentos que deseja fritar.
- Insira a ficha do aparelho na tomada. A luz de controlo verde (N.º 6) acenderá assim que tenha sido atingida a temperatura desejada.
- Utilize a pega (N.º 2) para levantar os cestos da fritadeira. Coloque os alimentos a fritar nos cestos. Para obter melhores resultados, os alimentos devem estar secos antes de serem colocados nos cestos. Mergulhe os cestos no óleo ou na gordura devagar para evitar que se formem bolhas demasiado grandes à superfície.
- Para assegurar que o óleo está a uma temperatura correcta, o termóstato deverá ligar e desligar. A luz de controlo verde (N.º 6) também deverá ligar e desligar.
- Levante os cestos quando o tempo de fritura tiver decorrido e pendure-os no gancho da panela para que o óleo possa escorrer.

Reiniciar

Em caso de sobreaquecimento, a fritadeira desliga-se automaticamente. Este mecanismo de segurança pode ser encontrada na parte traseira da parte eléctrica. Se se desligar, pode ser reactivado pressionando o botão com um objecto comprido e afiado. O botão situa-se mesmo por detrás do orifício. Primeiro, retire a ficha do aparelho da tomada.

PRECAUÇÕES A TOMAR AO UTILIZAR A FRITADEIRA

Permitido

- Utilizar só a fritadeira como um electrodoméstico.
- Utilizar só a fritadeira para fritar alimentos.
- Utilizar só óleo ou gordura adequado para fritar. Verificar no rótulo da embalagem se o óleo ou o produto à base de gordura é adequado para esta fritadeira.
- Assegurar-se que o nível do óleo ou da gordura está acima do nível mínimo ou se está abaixo do nível máximo, entre as linhas dos níveis mínimo e máximo. Se há demasiado óleo ou gordura na fritadeira, pode transbordar.
- Ter cuidado ao fritar, certificar-se de que a fritadeira é utilizada de modo seguro mantendo uma distância suficiente entre o utilizador e o aparelho. Certificar-se de que a fritadeira se encontra fora do alcance de pessoas com necessidades especiais ou de supervisão.
- Ser paciente e esperar até a fritadeira atingir a temperatura correcta.
- Mudar o óleo ou a gordura quando começar a ficar com cor acastanhada, mau cheiro ou fumo ao começar a fritar.
- Mudar o óleo ou a gordura quando contiver demasiada água. Poder reconhecer o alto teor de água no óleo ou na gordura pela formação de bolhas grandes e gotas de água, vapor de água ou aumento rápido do óleo ou da gordura. Se o teor do óleo na fritadeira é demasiado alto, é possível ocorrer risco de explosão se o óleo ou a gordura verter, o que pode ser bastante perigoso para os utilizadores da fritadeira e para as pessoas que estejam perto dela.
- Mudar o óleo ou a gordura após 8 ou 10 utilizações no máximo.

- Retirar todo o gelo (camadas de gelo) sobre os alimentos congelados. Certificar-se de que os alimentos fritos escorrem antes, dispondo-os em camadas sobre um pano de cozinha limpo. Absorver os alimentos com um pano de cozinha quando a maioria do gelo estiver derretido.
- Certificar-se de que tem espaço suficiente à volta da fritadeira enquanto a estiver a utilizar.
- Deixar a fritadeira arrefecer sem a tampa colocada a fim de evitar condensação. Manter a fritadeira num local seco e seguro.
- Manter a fritadeira em locais húmidos ou à chuva.

Não Permitido

- Nunca frite com a tampa fechada.
- Guardar ou colocar nunca as cubas fora dos seus lugares ou num local húmido.
- Colocar os alimentos na fritadeira quando estiver a aquecer.
- Fritar demasiados alimentos de uma vez só.
- Nunca cobrir as cubas e o filtro.
- Adicionar água ao óleo ou à gordura.

SUGESTÕES PARA FRITAR

- Utilize 200 gramas de batatas no máximo por cada litro de óleo.
- Quando utilizar produtos congelados, utilize 100 gramas no máximo porque o óleo arrefece rapidamente. Agite os produtos congelados sobre a banca da cozinha para retirar o gelo em excesso.
- Quando são utilizadas batatas congeladas, seque-as após a lavagem para assegurar que a água não se infiltra no óleo. Frite as batatas em duas vezes. A primeira vez (fervura) de 5 a 10 minutos a 170 graus. A segunda vez (finalização) de 2 a 4 minutos a 175 graus. Deixe que o óleo escorra.

Tabela da temperatura dos alimentos a fritar

Fritar Peixe	temperatura
Batatas pré-fritas	170 °C
Batatas pós-fritas	175 °C
Queijo parmesão fundido	170 °C
Bolinhos de queijo	170 °C
Almôndegas / peixe / batatas	190 °C
Peixe	170 °C
Filetes de peixe	180 °C
Panquecas de queijo	180 °C
Donuts	190 °C
Salsicha congelada	190 °C
Frango	160 °C
Panquecas de camarão	180 °C

Mudar o óleo

- Certifique-se de que a fritadeira e o óleo ou a gordura arrefeceram antes de mudar estes últimos (retire a ficha do aparelho da tomada).
- Mude o óleo regularmente. Isto é particularmente necessário quando a cor do óleo ou da gordura escurece ou sofre alterações no cheiro. Mude sempre o óleo após o utilizar em 10 frituras. Mude o óleo de uma só vez. Nunca misture óleo novo com antigo. O óleo usado é prejudicial para o meio ambiente. Não deite fora óleo juntamente com lixo normal e siga os procedimentos indicados pelas autoridades locais.

PT

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Retire a ficha do aparelho da tomada. Certifique-se de que a fritadeira arrefeceu completamente.
- Nunca mergulho o aparelho em água ou outro líquido. Todas as peças que não sejam eléctricas podem ser lavadas com água quente e sabão. Seque completamente antes de as voltar a utilizar. Estas peças não devem ser lavadas na máquina de lavar loiça. Limpe o exterior da fritadeira com um pano húmido e seque-o com um pano de cozinha macio e limpo. Nunca utilize detergentes abrasivos.

GARANTIA

- O aparelho fornecido pela nossa Companhia está coberto por 24 meses de garantia, a partir da data de compra (recibo).
- Durante o período da garantia, qualquer falha do aparelho ou dos seus acessórios devidos a defeitos de material ou de fabrico, será eliminada sem custos extra, através da reparação, ou sob nossa discrição, pela substituição. Os serviços de garantia não incluem uma extensão do período da garantia nem suscitam qualquer direito a uma nova garantia.
- A prova de garantia é dada pela prova de compra. Sem a prova de compra, não será realizada a substituição gratuita ou reparação.
- Se pretender apresentar uma reclamação durante o período da garantia, devolva todo o aparelho na embalagem original ao seu distribuidor, juntamente com o recibo.
- Os danos a acessórios não significam a substituição gratuita automática de todo o aparelho. Nesses casos, contacte a nossa linha de apoio. Vidros partidos ou peças de plástico quebradas estão sempre sujeitas a um custo adicional.
- Os defeitos a consumíveis ou peças sujeitas a desgaste, assim como limpeza, manutenção ou a substituição dessas peças, não estão cobertos pela garantia e, por esse motivo, têm de ser pagos.
- A garantia fica anulada no caso de abertura não autorizada.
- Após o término do período da garantia, as reparações podem ser realizadas pelo agente autorizado ou serviço de reparação, mediante o pagamento dos devidos custos.

DIRECTRIZES PARA A PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Este aparelho não deve ser depositado em pontos de recolha de lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve, sim, ser depositado num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar electrodomésticos usados está a contribuir para dar um importante passo na protecção do nosso meio ambiente. Peça às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

Embalagem

A embalagem é 100% reciclável, entregue a embalagem em separado.

Produto

Este aparelho está equipado com uma marca de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE). Ao assegurar que o produto é tratado correctamente como resíduo, está a ajudar a prevenir consequências adversas para o meio ambiente e a saúde humana.

Declaração EC de Conformidade

Este aparelho foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os objectivos de segurança da Directiva de Baixa Tensão "Nº 2006/95/EC, os requisitos de protecção da Directiva EMC 2004/108/EC "Compatibilidade electromagnética" e os requisitos da Directiva 93/68/EEC".

Szanowny kliencie,

Gratulujemy i dziękujemy za zakup tego wysokiej jakości produktu. Aby móc możliwie najlepiej korzystać z tego urządzenia, należy najpierw przeczytać uważnie instrukcję obsługi. Instrukcja ta zawiera wszelkie niezbędne instrukcje i porady dotyczące użytkowania, czyszczenia oraz utrzymywania tego urządzenia. Stosowanie się do tych instrukcji gwarantuje uzyskanie doskonałych wyników, oszczędza czas i zapobiega wystąpieniu problemów. Mamy nadzieję, że korzystanie z tego urządzenia będzie bardzo przyjemne.

OGÓLNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy przeczytać uważnie instrukcję obsługi. Należy zachować niniejszą instrukcję, kartę gwarancyjną, paragon oraz, o ile to możliwe, pudełko z wewnętrznym opakowaniem.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby pozbawione doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo zapewnią nadzór lub udzielą instrukcji dotyczących używania tego urządzenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niestosowania się do instrukcji dotyczących bezpieczeństwa.
- Aby chronić dzieci przed zagrożeniami wynikającymi z użytkowania urządzeń elektrycznych, nie należy nigdy pozostawiać tego rodzaju urządzeń bez nadzoru. Dlatego też należy wybrać takie miejsce przechowywania tego urządzenia, z którego dzieci nie będą mogły go wyjąć. Należy uważać, aby kabel nie zwisał.
- Urządzenie to może być używane wyłącznie do celów domowych i tylko zgodnie z przeznaczeniem.
- Urządzenie należy umieszczać na stabilnej i poziomej powierzchni.
- Z urządzenia nie należy korzystać, gdy spadło, gdy widoczne są oznaki uszkodzenia lub gdy przecieka.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów i rączek.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez kompetentnego i wykwalifikowanego elektryka(*).
- Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.
- Za pomocą urządzenia można smażyć tylko artykuły żywnościowe.
- Urządzenie to musi być zawsze utrzymywane w czystości, ponieważ styka się z żywnością.
- Sprawdzić, czy napięcie urządzenia odpowiada napięciu sieciowemu w domu użytkownika. Napięcie znamionowe: AC220-240V 50Hz. Gniazdo elektryczne musi być swobodnie chronione, a wartość natężenia prądu musi wynosić co najmniej 16 A lub 10 A.
- Urządzenie to jest zgodne ze wszystkimi standardami w zakresie pól elektromagnetycznych (EMF). Zgodnie z dostępnymi obecnie dowodami naukowymi użytkowanie tego urządzenia jest bezpieczne, o ile jest ono obsługiwane właściwie i zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku użytkownika.
- Korzystanie z akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta, może prowadzić do obrażeń ciała, a także spowoduje unieważnienie posiadanej gwarancji.
- Urządzenia nie należy nigdy przenosić, ciągnąc za kabel, a także należy uważać, aby kabel się nie zaplątał.
- Urządzenia tego nie należy używać na dworze.
- Przed czyszczeniem lub schowaniem urządzenia należy je odstawić w celu ostygnięcia.
- Aby chronić siebie przed porażeniem prądem, nie należy zanurzać kabla, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Przed wymianą części zamiennych lub podjęciem czynności

konserwacyjnych urządzenie należy odłączyć od gniazda elektrycznego.
- Urządzenia nie należy używać, jeśli kabel lub wtyczka są uszkodzone albo gdy urządzenie działa wadliwie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel lub wtyczkę powinien wymienić upoważniony technik(*). Urządzenia tego nie należy naprawiać samodzielnie.
- Urządzenia tego nie należy używać w pobliżu źródeł ciepła.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, należy je odłączyć od gniazda elektrycznego.
- Uwaga: Aby uniknąć niebezpieczeństwa przypadkowego zresetowania zabezpieczenia cieplnego, urządzenie to nie może być włączane za pomocą zewnętrznego urządzenia włączającego, takiego jak timer, ani podłączane do regularnie włączanego lub wyłączanego obwodu.
- Nie wolno stosować żadnych przedłużaczy.
- Przed wyjęciem lub wymianą części zamiennych urządzenie należy odstawić w celu ostygnięcia.
- Kabel nie powinien zwisać z krawędzi stołu ani blatu, stykać się z gorącymi powierzchniami, a także nie powinien stykać się z gorącymi elementami innych urządzeń. Urządzenia nie należy umieszczać pod zasłonami i innymi materiałami wykończeniowymi okien ani w ich pobliżu.
- Kabel nie powinien stykać się z gorącymi elementami urządzenia.
- Zalecane jest umieszczenie odpornej na ciepło powłoki między stołem a urządzeniem (dzięki temu można zapobiec przypaleniu stołu lub obrusa).
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas przygotowywania oleju lub tłuszczu, ponieważ w wyniku przegrzania może dojść do ich zapalenia. Podczas korzystania z tego urządzenia należy zapewnić odpowiednią wentylację.
- Urządzenia tego nie należy używać w łazience ani w pobliżu zlewu wypełnionego wodą. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, pod żadnym pozorem nie można dotykać bezpośrednio urządzenia; należy najpierw wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Nie należy nigdy przekraczać poziomu maksymalnego.

* *Kompetentny i wykwalifikowany elektryk: dział posprzedażny producenta, importer lub inna osoba, która jest wykwalifikowana, zatwierdzona i kompetentna do wykonywania tego rodzaju napraw; korzystanie z usług tych osób ma na celu uniknięcie wszelkich zagrożeń. W każdym wymagającym tego przypadku urządzenie należy przekazać jednemu z wymienionych powyżej elektryków.*

OPIS CZĘŚCI

1. Pokrywa
2. Uchwyt
3. Kosz
4. Element grzejny
5. Miska na olej/tłuszcz
6. Lampka kontrolna
7. Przycisk temperatury
8. Obudowa zewnętrzna
9. Uchwyty

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Urządzenie i akcesoria należy wyjąć z pudełka. Z urządzenia należy usunąć naklejki, folię ochronną lub elementy plastikowe.
- Element grzejny (nr 4) należy wsunąć prawidłowo we wgłębienia w obudowie zewnętrznej (nr 8). Jeśli element grzejny nie zostanie

PL

prawidłowo zamocowany, urządzenia ze względów bezpieczeństwa nie będzie można włączyć.
- W tego rodzaju frytkownicy można używać tylko olejów lub tłuszczy płynnych, nie należy używać tłuszczy stałych. Używanie tłuszczy stałych niesie ze sobą ryzyko zatrzymania wody w tłuszczu, co prowadzi do jego nasilonego pryskania po podgrzaniu. Należy się także upewnić, że do oleju/tłuszczu nie dostała się woda, na przykład z zamrożonych produktów, ponieważ stanie się to przyczyną nadmiernego pryskania.
- Nigdy nie należy używać frytkownicy bez oleju lub tłuszczu, ponieważ uszkodzi to urządzenie. Do miski nie należy nigdy wlewać płynów, takich jak woda.

UŻYTKOWANIE

- Umyj koszyk (nr 3), pokrywę (nr 1) i miskę na olej (nr 5) w ciepłej wodzie. Wysusz je dobrze przed użyciem. Upewnij się, że wszystkie elementy elektryczne są całkowicie suche.
- Wlej do urządzenia żądaną ilość oleju lub tłuszczu. Urządzenie należy napełnić co najmniej do poziomu minimalnego i nie więcej niż do poziomu maksymalnego, zgodnie ze wskazaniami wewnątrz frytkownicy.
- W celu uzyskania optymalnych wyników zaleca się unikanie łączenia różnego rodzaju olejów.
- Za pomocą przycisku temperatury (nr 5) na panelu sterowania ustaw temperaturę odpowiednią dla smażonych produktów.
- Podłącz wtyczkę urządzenia do gniazda elektrycznego. Zielona lampka kontrolna (nr 6) zaświeci się po osiągnięciu żądanej temperatury.
- Podnieś kosz z frytkownicy za pomocą uchwytu (nr 2). Umieść w koszu produkty do smażenia. W celu uzyskania najlepszych wyników produkty wkładane do kosza powinny być suche. Zanurz kosz w oleju lub tłuszczu powoli, aby uniknąć zbyt intensywnego bulgotania oleju.
- Termostat będzie się włączał i wyłączał w celu utrzymania prawidłowej temperatury oleju. Zielona lampka kontrolna (nr 6) także będzie się zapalać i gasnąć.
- Po upływie czasu smażenia podnieś kosz i zawieś go na haku w misce, aby odsączyć olej.

Ponowne uruchomienie

W przypadku przegrzania frytkownica zostanie automatycznie wyłączona. Ten mechanizm bezpieczeństwa znajduje się z tyłu elementu elektrycznego. Gdy wyłączy on urządzenie, można je uruchomić ponownie, naciskając przycisk ostro zakończonym przedmiotem. Przycisk ten znajduje się głęboko w otworze. Najpierw należy odłączyć wtyczkę urządzenia od gniazda elektrycznego.

UWAGI DOTYCZĄCE KORZYSTANIA Z FRYTKOWNICY

Co należy robić

- Frytkownicy należy używać wyłącznie jako urządzenia domowego.
- W frytkownicy można smażyć wyłącznie artykuły żywnościowe.
- Należy używać wyłącznie oleju lub tłuszczu nadającego się do smażenia. Należy sprawdzić na opakowaniu, czy oleju lub tłuszczu można używać w frytkownicy.
- Poziom oleju lub tłuszczu powinien przekraczać poziom minimalny i nie powinien sięgać ponad poziom maksymalny, czyli powinien mieścić się między wskazaniami minimum i maksimum. Jeśli we frytkownicy znajdować się będzie zbyt dużo oleju lub tłuszczu, może dojść do jego wylania.

- Podczas smażenia należy zachować ostrożność; z frytkownicy należy korzystać w sposób bezpieczny, zachowując odpowiednią odległość między użytkownikiem a urządzeniem. Należy uważać, aby osoby wymagające dodatkowej pomocy lub nadzoru nie mogły same wyjąć frytkownicy.
- Należy poczekać do momentu uzyskania przez frytkownicę odpowiedniej temperatury.
- Olej lub tłuszcz należy wymienić, gdy stanie się brązowy, nieładnie pachnie lub gdy wydziela się z niego dym.
- Olej lub tłuszcz należy wymienić, gdy znajduje się w nim zbyt dużo wody. Zawartość zbyt dużej ilości wody w oleju lub tłuszczu można rozpoznać po dużych bąbelkach, kropelkach wody, parze wodnej lub nagłym kipieniu oleju lub tłuszczu. Jeśli we frytkownicy znajduje się zbyt dużo oleju, istnieje ryzyko gwałtownego przyrostu i wylania się oleju lub tłuszczu, co może być bardzo niebezpieczne dla osób obsługujących frytkownicę i znajdujących się w jej pobliżu.
- Olej lub tłuszcz należy wymienić po 8 lub maksymalnie 10 użyciach.
- Z zamrożonych produktów należy usunąć całą powłokę (kawałki) lodu. Przed smażeniem produkty należy najpierw rozmrozić, umieszczając je na suchym i czystym ręczniku. Po roztopieniu się większości lodu produkty należy wytrzeć delikatnie ręcznikiem.
- Podczas korzystania z frytkownicy należy zapewnić wokół niej wystarczającą ilość wolnej przestrzeni.
- Aby uniknąć kondensacji, frytkownicę należy odstawić do ostygnięcia bez przykrycia. Frytkownicę należy przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu.
- Frytkownicy nie należy wystawiać na działanie deszczu ani wilgoci.

Czego nie należy robić

- Nigdy nie smażyć przy zamkniętej pokrywce.
- Nigdy nie należy przechowywać ani umieszczać miski na dworze lub w wilgotnym miejscu.
- Gdy frytkownica się nagrzewa, nie należy wkładać do niej produktów.
- Nie należy smażyć zbyt dużych porcji na raz.
- Nigdy nie należy zakrywać miski ani filtra.
- Do oleju lub tłuszczu nie należy dodawać wody.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

- Należy smażyć maksymalnie 200 g frytek na litr oleju.
- W przypadku korzystania z produktów zamrożonych należy smażyć maksymalnie 100 g produktu, ponieważ olej szybko się ochładza. Zamrożone produkty należy wstrząsnąć nad zlewem, aby usunąć nadmiar lodu.
- W przypadku korzystania ze świeżych frytek należy je po umyciu wysuszyć, aby woda nie dostała się do oleju. Frytki należy smażyć w dwóch etapach. Pierwszy etap (obgotowywanie) powinien trwać od 5 do 10 minut w 170 stopniach. Drugi etap (dosmażanie) powinien trwać od 2 do 4 minut w 175 stopniach. Należy umożliwić odsączenie oleju.

Tabela z informacjami dotyczącymi smażenia

Smażony produkt	Temperatura
Wstępne smażenie frytek	170°C
Końcowe smażenie frytek	175°C
Parmezanowe fondue	170°C
Krokiety serowe	170°C
Krokiety mięsne/rybne/ziemniaczane	190°C
Ryby	170°C
Paluszki rybne	180°C
Ser zapiekany w cieście	180°C

PL

Smażony produkt	Temperatura
Pączki	190°C
Zamrożona kiełbasa	190°C
Kurczak	160°C
Krewetki zapiekane w cieście	180°C

Wymiana oleju

- Przed wymianą oleju lub tłuszczu należy się upewnić, że frytkownica oraz olej lub tłuszcz ostygły (należy odłączyć wtyczkę urządzenia od gniazda elektrycznego).
- Olej należy wymieniać regularnie. Jest to szczególnie konieczne, gdy olej lub tłuszcz ściemnieje lub zmieni się jego zapach. Olej należy zawsze wymienić po jego 10 użyciu. Wymieniać należy cały olej na raz. Nigdy nie należy łączyć starego oleju z nowym. Zużyty olej jest szkodliwy dla środowiska. Nie należy go wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami; należy się stosować do wytycznych władz lokalnych.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Należy odłączyć wtyczkę urządzenia od gniazda elektrycznego. Należy się upewnić, że frytkownica całkowicie ostygła.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie czy w innej cieczy. Wszystkie nieelektryczne części można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Przed ponownym użyciem wszystkie części należy dokładnie wysuszyć. Części te nie nadają się do mycia w zmywarce do naczyń. Zewnętrzną obudowę frytkownicy należy czyścić wilgotną szmatką, a następnie należy ją wytrzeć miękkim i czystym ręcznikiem. Nigdy nie należy używać żrących detergentów.

GWARANCJA

- Urządzenie dostarczone przez naszą Firmę jest objęte 24-miesięczną gwarancją, rozpoczynającą się z dniem jego zakupu (odbioru).
- W okresie gwarancyjnym każda usterka urządzenia lub jego wyposażenia w zakresie materiału czy wykonania będzie usunięta bezpłatnie poprzez, według naszego uznania, naprawę lub wymianę. Serwis gwarancyjny nie pociąga za sobą przedłużenia okresu gwarancyjnego, ani nie uprawnia do przyznania nowej gwarancji!
- Uprawnienie do gwarancji zapewnia dowód zakupu. Bez dowodu zakupu nie ma możliwości bezpłatnej wymiany czy naprawy.
- W przypadku roszczenia gwarancyjnego prosimy o zwrot całości urządzenia wraz z jego oryginalnym opakowaniem i dowodem zakupu do swojego lokalnego dystrybutora naszych produktów.
- Uszkodzenie wyposażenia dodatkowego nie oznacza automatycznej bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takich przypadkach prosimy kontaktować się z naszą gorącą linią (hotline). Zbite szkło czy uszkodzenie części plastikowych zawsze podlega opłacie.
- Uszkodzenia części łatwo zużywających się, jak też i czyszczenie, konserwacja czy wymiana tych części nie podlega gwarancji i stąd podlega opłacie.
- Gwarancja podlega utracie w przypadku nieupoważnionej naprawy czy nieumiejętnego użytkowania.
- Po wygaśnięciu gwarancji naprawy mogą być przeprowadzane przez właściwy punkt sprzedaży czy serwis naprawczy z chwilą zapłaty za poniesione koszty.

WYTYCZNE W ZAKRESIE OCHRONY ŚRODOWISKA

Po zakończeniu okresu żywotności urządzenia tego nie należy wyrzucać wraz z odpadami domowymi; urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Symbol ten znajdujący się na urządzeniu, w instrukcji obsługi i na opakowaniu zwraca uwagę na tę ważną kwestię. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. W celu uzyskania informacji dotyczących punktów zbiórki należy skontaktować się z przedstawicielem władz lokalnych.

Opakowanie
Opakowanie jest w 100% materiałem podlegającym ponownemu wykorzystaniu, należy go zwrócić po wyodrębnieniu.

Produkt
To urządzenie posiada znak zgodności z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewnienie właściwego przetworzenia produktu pomoże w uniknięciu niekorzystnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzkie.

Deklaracja zgodności EC
Urządzenie to zostało zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek w zgodzie z wytycznymi dotyczącymi bezpieczeństwa dyrektywy niskonapięciowej nr 2006/95/EC, wytycznymi dotyczącymi ochrony zawartymi w dyrektywie EMC 2004/108/EC dotyczącej „zgodności elektromagnetycznej", a także w zgodzie z wytycznymi dyrektywy 93/68/EEC.

Gentile cliente,

Congratulazioni e grazie per l'acquisto di questo prodotto di alta qualità. Leggere con attenzione il manuale di istruzioni in modo tale da poter usare al meglio l'apparecchio. Questo manuale contiene le informazioni necessarie e i consigli per l'uso, per la pulizia e la conservazione del prodotto. Osservando queste istruzioni saranno garantiti risultati eccellenti, meno tempo perso e meno problemi. Ci auguriamo possa beneficiare a pieno dell'uso di questo apparecchio.

ISTRUZIONI GENERALI DI SICUREZZA

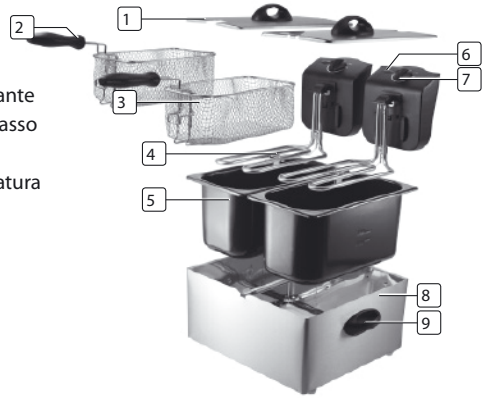
- Leggere attentamente il manuale istruzioni prima di mettere in funzione l'apparecchio. Conservare istruzioni, certificato di garanzia, ricevuta di acquisto e, se possible, la scatola con l'imballaggio interno.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte abilità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, se non sotto la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio fornite dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla mancata osservanza delle istruzioni.
- Per proteggere i bambini dai pericoli derivanti dalle apparecchiature elettriche, non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza. Collocare quindi l'apparecchio in un luogo non accessibile ai bambini. Non lasciare il cavo penzoloni.
- Questo apparecchio ha uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non utilizzare l'apparecchio quando è caduto o se presenta segni di danni o perdite.
- •Non toccare le superfici calde. Utilizzare le impugnature.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza.
- Far effettuare tutte le riparazioni da un elettricista qualificato (*).
- Conservare l'apparecchio in ambiente asciutto.
- Cucinare soltanto alimenti.
- E assolutamente necessario pulire l'apparecchio prima che esso venga in contatto con gli alimenti.
- Assicurarsi che il voltaggio dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete domestica. Tensione nominale: AC220-240V 50Hz. La presa deve essere almeno 16 A 0 10 A a protezione lenta.
- L'apparecchio è conforme agli standard sui campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo corretto e secondo le istruzioni del manuale, l'apparecchio è sicuro secondo i controlli effettuati fino al momento.
- L'utilizzo di accessori non consigliati dal produttore può provocare lesioni e invalidare la garanzia.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Non utilizzare l'apparecchio in esterni.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o utilizzarlo.
- Per proteggervi da scosse elettriche, non immergere cavo, spina o apparecchio in acqua o altri liqiudi.
- Sfilare la spina dalla presa prima di sostituire parti durante la manutenzione.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati oppure in caso di anomalie o danni di qualunque tipo. Per evitare pericoli, far sostituire un cavo o una spina danneggiati da un tecnico autorizzato (*). Non riparare l'apparecchio da soli.
- Non utilizzare l'apparecchio vicino a fonti di calore.
- Sfilare la spina dalla presa quando non si utilizza l'apparecchio.

- Nota: per evitare pericoli derivanti dal resettaggio accidentale della termica, non alimentare l'apparecchio attraverso un dispositivo di commutazione esterna, come un timer, o collegato a un circuito che viene attivato e disattivato periodicamente.
- Non utilizzare prolunghe.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di rimuovere o sostituire parti.
- Controllare che il cavo non penzoli sul bordo di un tavolo o un supporto, non entri in contatto con superfici calde e non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio. Non collocare l'apparecchio sotto o vicino a tende, tendine ecc..
- Controllare che il cavo non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- Si consiglia di collocare un rivestimento termoresistente tra tavolo e apparecchio (per evitare bruciature a tavolo o tovaglia).
- Prestare attenzione quando si utilizzano olio e graddo, che possono incendiarsi se surriscaldati. Assicurare una ventilazione sufficiente quando si utilizza l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio in stanze da bagno o vicino a un lavandino colmo di liquido. Se l'apparecchio é caduto nell'acqua, non afferrare mai l'apparecchio prima di avere sfilato la spina dalla presa.
- Non superare mai il livello max.

* *Elettricista competente qualificato: reparto post-vendite del produttore o dell'importatore o qualunque persona qualificata, approvata e competente per eseguire questo tipo di riparazioni per evitare pericoli. In ogni caso, restituire personalmente l'apparecchio all'elettricista.*

DESCRIZIONE PARTI

1. Coperchio
2. Maniglia
3. Cestino
4. Elemento riscaldante
5. Vaschetta olio/grasso
6. Spia di controllo
7. Pulsante Temperatura
8. Struttura esterna
9. Maniglie



ÅRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Estrarre apparecchio e accessori dalla scatola. Rimuovere adesivi, pellicola protettica o plastica dall'apparecchio.
- Far scorrere gli elementi riscaldanti (4) correttamente nella scanalatura della struttura esterna (8). Se gli elementi riscaldanti non sono fissati in modo corretto, l'unità non si accenderà per motivi di sicurezza.
- Questo tipo di friggitrice può essere usata solo con olio o grasso liquido e non con grasso solido. L'uso di grasso solido provoca il rischio di trattenere l'acqua nel grasso che causa schizzi violenti quando si riscalda. Assicurarsi anche che il grasso/olio non sia contaminato con acqua, per esempio prodotti congelati, che causerebbero schizzi eccessivi.
- Non usare mai la friggitrice senza olio o grasso in quanto ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio. Non versare mai liquidi, come acqua, nella vaschetta.

USO

- Lavare i cestelli (3), i coperchi (1) e le vaschette dell'olio (5) in acqua calda. Asciugarli bene prima dell'uso. Assicurarsi che tutte le parti elettriche siano completamente asciutte.
- Riempire l'apparecchio con la quantità di olio o grasso richiesta. Assicurarsi che l'apparecchio sia riempito almeno al livello minimo e non di più del livello massimo, come indicato all'interno della friggitrice.
- Per risultati ottimali consigliamo di evitare di mischiare diversi tipi di olio.
- Selezionare la temperatura con il pulsante Temperatura (5) sul pannello di controllo per il cibo che desideri friggere.
- Inserire la spina nella corrente. La spia di controllo verde (6) sia accende non appena la temperatura desiderata è stata raggiunta.
- Usare la maniglia (2) per sollevare il cestello dalla friggitrice. Porre il cibo da friggere nel cestello. Per i migliori risultati il cibo deve essere asciugato prima di essere posto nel cestello. Immergere il cestello nell'olio o nel grasso lentamente per evitare la formazione di bolle troppo forte.
- Per assicurare che l'olio sia alla temperatura corretta, il termostato commuterà su on e off. Anche la spia di controllo verde (6) si accende e si spegne.
- Sollevare il cestello quando il tempo di friggitura è trascorso e appenderlo al gancio nella vaschetta in modo che l'olio possa colare.

Riavvio

In caso di surriscaldamento, la friggitrice si spegne automaticamente. Il meccanismo di sicurezza si trova sulla parte posteriore della parte elettrica. Se si spegne, può essere riattivato premendo il tasto un un lungo oggetto appuntito. Il pulsante è posto in profondità all'interno del foro. Prima rimuovere la spina dell'apparecchio dalla presa.

CONSIDERAZIONI PER L'USO DELLA FRIGGITRICE

Fare

- Usare la friggitrice solo per utilizzo domestico.
- Usare la friggitrice solo per friggere cibo.
- Usare solo olio o grasso idoneo per friggere. Verificare sulla confezione se il grasso o l'olio è idoneo per questa friggitrice.
- Assicurarsi che il livello dell'olio o del grasso sia più alto del minimo e più basso del massimo, quindi tra le linee di minimo e massimo. Se c'è troppo grasso o olio nella friggitrice, esso potrebbe fuoriuscire.
- Fare attenzione durante la friggitura, assicurandosi che la friggitrice sia usata in modo sicuro mantenendo una distanza sufficiente tra l'utente e l'apparecchio. Assicurarsi che le persone che hanno bisogno di assistenza o supervisione non accedano alla friggitrice.
- Avere pazienza e attendere finché la temperatura abbia raggiunto la temperatura giusta.
- Sostituire l'olio o il grasso quando diventa marrone o si produce cattivo odore o fumo all'avvio.
- Sostituire l'olio o il grasso quando vi è troppa acqua in esso. È possibile rilevare l'alta concentrazione di acqua nell'olio o nel grasso attraverso grandi bolle e goccioline di acqua, vapore acqueo o aumento rapido nell'olio o nel grasso. Se la concentrazione dell'olio nella friggitrice è troppo alta, ci potrà essere la possibilità che il grasso o l'olio provocare un'esplosione, che può essere molto pericolosa per coloro che usano la friggitrice e coloro che sono vicini.
- Sostituire l'olio o il grasso dopo un utilizzo di 8/10 volte.
- Rimuovere tutto il ghiaccio (molecole) dai cibi congelati. Assicurarsi che i cibi congelati siano prima scongelati, ponendoli in una tovaglia asciutta pulita. Premere il cibo con la tovaglia quando la maggior parte del ghiaccio è sciolta.

- Assicurarsi che vi sia spazio sufficiente intorno alla friggitrice quando in uso.
- Lasciare raffreddare la friggitrice scoperta per prevenire la condensa. Tenere la friggitrice in un luogo asciutto e sicuro.
- Tenere la friggitrice lontano da pioggia o umidità.

Non fare

- Non friggere con il coperchio chiuso.
- Non conservare o porre la vaschetta all'aperto o in un posto umido.
- Non porre cibo nella friggitrice mentre si sta riscaldando.
- Non friggere troppo cibo in un'unica volta.
- Non coprire mai la vaschetta e il filtro.
- Non aggiungere acqua al grasso o all'olio

CONSIGLI PER FRIGGITURA

- Usare un massimo di 200 g di patate fritte per litro di olio.
- Se si usano prodotti congelati, usare un massimo di 100 g in quanto l'olio si riscalda rapidamente. Scuotere i prodotti congelati sul lavandino per rimuovere il ghiaccio in eccesso.
- Se si usano patate fresche, asciugare le patate dopo averle lavate pe assicurarsi che non finisca acqua nell'olio. Friggere le patate in due tornate. Prima volta (mondatura) 5 a 10 minuti a 170 °C. Seconda volta (finitura) 2 a 4 minuti a 175 °C. Permettere all'olio di gocciolare.

Tabella di frittura

Piatto di frittura	Temperatura
Prefrittura patate fritte	170 °C
Frittura finale patate fritte	175 °C
Fonduta parmiggiano	170 °C
Crocchette di formaggio	170 °C
Crocchette di carne/pesce/patate	190 °C
Pesce	170 °C
Fish finger	180 °C
Frittella di formaggio	180 °C
Graffe	190 °C
Salsiccia congelata	190 °C
Pollo	160 °C
Frittella di gambero	180 °C

Cambio dell'olio

- Assicurarsi che la friggitrice e l'olio o grasso siano raffreddati prima di cambiare l'olio o il grasso (rimuovere la spina dell'apparecchio dalla presa della corrente).
- Cambiare l'olio regolarmente. Ciò è in particolar modo necessario quando l'olio o il grasso diventa scuro o se l'odore cambia. Cambiare sempre l'olio dopo ogni 10 sessioni di frittura. Cambiare l'olio in un'unica volta. Non mescolare mai olio vecchio e nuovo. L'olio usato è nocivo per l'ambiente. Non smaltirlo con i rifiuti normali ma seguire le direttiva delle autorità locali.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Rimuovere la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente. Assicurarsi che la friggitrice sia completamente fredda.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altro liquido. Tutte le parti non elettriche possono essere lavate in acqua e sapone. Asciugare accuratamente prima dell'uso. Queste parti non sono a prova di lavastoviglie. Pulire la parte esterna della friggitrice con un panno umido e asciugarla con un panno morbido pulito. Non utilizzare mai detergenti abrasivi.

GARANZIA

- L'apparecchio fornito dalla nostra società è coperto da una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di acquisto (ricevuta).
- Durante il periodo di garanzia eventuali guasti all'apparecchio o suoi accessori per difetti materiali o di produzione saranno eliminati gratuitamente mediante riparazione o sostituzione a nostra discrezione. I servizi garantiti non prevedono un'estensione della garanzia né danno il diritto di una nuova garanzia!
- Prova della garanzia è fornita dalla prova di acquisto. Senza la prova di acquisto non può essere effettuata alcuna sostituzione o riparazione gratuita.
- Se si richiede un intervento coperto da garanzia è necessario restituire l'apparecchio nella confezione originale al rivenditore insieme alla ricevuta di acquisto.
- Danni agli accessori non comportano l'automatica sostituzione gratuita dell'intero apparecchio. In questi casi contattare il nostro servizio assistenza. La rottura di parti in vetro o in plastica è sempre soggetta a pagamento.
- Difetti alle parti consumabili o alle parti soggette a usura, così come la pulizia, la manutenzione o la sostituzione di dette parti non è coperta da garanzia e quindi deve essere pagata!
- La garanzia decade in caso di manomissione non autorizzata.
- Dopo la scadenza della garanzia le riparazione possono essere effettuata da un rivenditore autorizzato o dal servizio assistenza dietro pagamento dei costi previsti.

LINEE GUIDA PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE

Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione mettono in evidenza questo problema importante. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando i dispositivi domestici puoi contribuire alla protezione del nostro ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

Confezione
La confezione è riciclabile al 100%, restituire la confezione separatamente.

Prodotto
Questo apparecchio è dotato di marchio in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE. sullo Smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici (WEEE). Assicurarsi che il prodotto sia smaltito correttamente, ciò aiuta a evitare conseguenze avverse per l'ambiente e la salute umana.

Dichiarazione CE di conformità
Questo apparecchio è progettato, realizzato e marchiato in conformità ai requisiti di sicurezza della Direttiva per la bassa tensione "No 2006/95/CE, i requisiti di protezione della Direttiva EMC 2004/108/CE "Compatibilità elettromagnetica" e i requisiti della Direttiva 93/68/CEE.

Kära kund,

Vi tackar och lyckönskar dig för ditt inköp av denna högkvalitativa produkt. Läs bruksanvisningen noggrant så att du kan använda apparaten på bästa sätt. Denna bruksanvisning innehåller alla nödvändiga anvisningar för användning, rengöring och underhåll av apparaten. Om du följer dessa anvisningar kommer du att erhålla utmärkta resultat samt spara tid och undvika problem. Vi hoppas att du kommer att få mycket nöje av denna apparat.

ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR

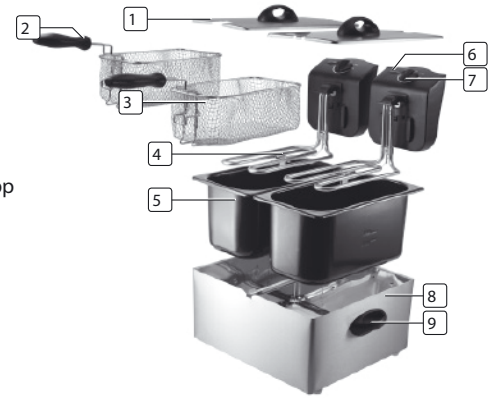
- Läs bruksanvisningen noga innan du börjar använda apparaten. Förvara dessa anvisningar, garantibeviset, inköpskvittot och, om möjligt, förpackningen (även innerförpackningen) på en säker plats.
- Denna apparat är ej avsedd att användas av personer (inkl. barn) med nedsatta sinnesförmågor, eller nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de inte är under tillsyn av eller erhållit anvisningar om apparatens användning av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- För att skydda barn mot farorna med elektriska apparater ber vi dig att aldrig lämna apparaten utan tillsyn. Välj därför en förvaringsplats för apparaten som är oåtkomlig för barn. Kontrollera så att kabeln inte hänger nedåt.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Använd inte apparaten om den har fallit ned, om det finns tecken på skador eller om den läcker.
- Rör inte de varma ytorna. Använd handtagen.
- Använd aldrig apparaten oövervakad.
- Alla reparationer måste utföras av en kompetent kvalificerad elektriker (*).
- Var noga med att förvara apparaten i en torr miljö.
- Laga endast till förtärbara livsmedel.
- Det är absolut nödvändigt att apparaten alltid är ren eftersom den kommer i direkt kontakt med livsmedel.
- Kontrollera så att apparatens spänning stämmer överens med hemmets huvudspänning. Märkspänning: AC220-240V 50Hz. Vägguttaget måste vara minst 16 A eller 10 A trög säkring.
- Denna apparat uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om den hanteras ordentligt och enligt anvisningarna i denna bruksanvisning är apparaten säker att använda enligt de vetenskapliga bevis som finns tillgängliga för närvarande.
- Om tillbehör används som inte rekommenderats av tillverkaren kan de orsaka skador och det ogiltigförklarar alla eventuella garantier.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla sig.
- Använd inte denna apparat utomhus.
- Låt apparaten svalna innan du rengör eller förvarar den.
- För att undvika eltötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du ska byta revervdelar eller utföra underhåll på apparaten.
- Använd inte den här apparaten om sladden eller kontakten är skadad eller om apparaten inte fungerar ordentligt eller om den har skadats på något sätt. För att undvika faror ska alltid en skadad sladd eller kontakt bytas av en auktoriserad tekniker (*). Försök inte reparera apparaten själv.
- Använd inte apparaten i närheten av direkta värmekällor.

- Dra ut kontakten ur uttaget när du inte använder apparaten.
- Obs: För att undvika risker med ofrivillig återställning av värmeskyddet får inte denna apparat kopplas till en extern kopplingsanordning, som till exempel en timer, eller kopplas till en krets som regelbundet kopplas på eller av.
- Det är ej tillåtet att använda förlängningssladdar eller liknande.
- Låt apparaten svalna innan du tar bort eller byter ut reservdelar.
- Kontrollera så att sladden inte hänger över bords- eller diskkanten, att den inte rör vid varma ytor eller kommer i direkt kontakt med apparatens varma delar. Placera inte apparaten under eller i närheten av gardiner, fönsterövertäckningar etc.
- Kontrollera så att sladden inte rör vid apparatens varma delar.
- Vi rekommenderar att du placerar ett värmeskydd mellan apparaten och bordet (för att undvika brännmärken på bordet eller bordsduken).
- Var försiktig vid tillagning med olja och fett eftersom dessa kan fatta eld vid överhettning. Se till att ventilationen fungerar ordentligt när du använder apparaten.
- Använd inte apparaten i badrummet eller i närheten av handfat med vatten. Om apparaten har fallit i vattnet får du under inga omständigheter ta tag i apparaten direkt. Du måste alltid dra ut kontakten ur uttaget innan du tar tag i apparaten.
- Var noga med att aldrig överskrida maxnivån.

* *Kompetent kvalificerad elektriker: tillverkarens eller importörens kundtjänst eller en kvalificerad, godkänd och kompetent person som kan utföra den här typen av reparationer utan att utsätta sig själv eller andra för faror. Lämna alltid in apparaten till den elektrikern.*

BESKRIVNING AV DELAR

1. Lock
2. Handtag
3. Korg
4. Värmeelement
5. Olje-/fettskål
6. Kontrollampa
7. Temperaturknapp
8. Yttre hölje
9. Handtag



INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Tag ut apparaten och tillbehören ur förpackningen. Ta bort klistermärkena, skyddsfilmerna eller plasten från apparaten.
- Skjut in värmeelementen (nr. 4) i fördjupningen i det yttre höljet (nr. 8). Om värmeelementen inte fästs ordentligt går det inte att sätta på apparaten av säkerhetsskäl.
- Den här typen av fritös är endast lämplig att använda med olja eller flytande fett, inte med fett i fast form. Om du använder fett i fast form riskerar du att det finns vatten kvar i fettet, vilket gör att det kommer att stänka våldsamt vid upphettning. Var också noga med att oljan/fettet inte är förorenat med vatten, från till exempel frysta produkter, eftersom detta kommer att orsaka kraftiga stänkningar.
- Använd aldrig fritösen utan olja eller fett, det kommer att skada apparaten. Häll aldrig någon vätska, som till exempel vatten, i fritösen.

ANVÄNDNING

- Diska korgarna (nr. 3), locken (nr. 1) och oljeskålarna (nr. 5) i varmt vatten. Torka dem noggrant innan användning. Kontrollera så att alla elektriska delar är helt torra.
- Fyll på apparaten med den erforderliga mängden olja eller fett. Kontrollera så att apparaten är fylld minst till miniminivån och inte högre än maxnivån, enligt indikationerna på insidan av fritösen.
- För bästa resultat rekommenderar vi att du inte blandar olika typer av olja.
- Välj temperatur med temperaturknappen (nr. 5) på kontrollpanelen för det livsmedel du tänkt fritera.
- Sätt i kontakten i ett eluttag. Den gröna kontrollampan (nr. 6) tänds när den önskade temperaturen uppnåtts.
- Använd handtaget (nr. 2) och lyft korgen ur fritösen. Placera livsmedlet som ska friteras i korgen. För bästa resultat ska livsmedlet vara torrt innan det läggs i korgen. Sänk ned korgen i oljan eller fettet långsamt så att inte oljan bubblar upp för kraftigt.
- För att oljan alltid ska ha rätt temperatur kommer termostaten att sättas på och stängas av. Den gröna kontrollampan (nr. 6) kommer också att tändas och släckas.
- Lyft upp korgen när friteringstiden är uppnådd och häng den på kroken i pannan så att oljan kan droppa av.

Omstart

Vid överhettning kommer fritösen att stängas av automatiskt. Denna säkerhetsmekanism finns på baksidan av den elektriska delen. Om apparaten stängs av kan den återaktiveras genom att du trycker in den knappen med ett långt spetsigt föremål. Knappen sitter djupt bakom hålet. Ta först ut kontakten ur eluttaget.

ATT TÄNKA PÅ VID ANVÄNDNING AV FRITÖSEN

Att göra

- Fritösen är endast avsedd för hushållsanvändning.
- Fritösen är endast avsedd för att fritera livsmedel.
- Använd endast olja eller fett som är avsett för fritering. Kontrollera på förpackningen om fettet eller oljan är lämplig för denna fritös.
- Kontrollera så att nivån på fettet eller oljan ligger över miniminivån och under maxnivån, dvs. mellan linjerna för minimi- och maxnivåerna. Om det är för mycket fett eller olja i fritösen kan det svämma över fritösen.
- Var försiktig vid fritering, använd fritösen på ett säkert sätt genom att hålla tillräckligt avstånd mellan användaren och apparaten. Se till att personer som behöver extra hjälp eller tillsyn inte kan nå fritösen.
- Ha tålamod och vänta tills fritösen har nått rätt temperatur.
- Byt oljan eller fettet när det blivit brunt, luktar illa eller ryker vid upphettning.
- Byt olja eller fett när det har för mycket vatten i sig. Du kan se om det finns mycket vatten i oljan eller fettet genom att det finns stora bubblor och små vattendroppar, vattenånga eller att oljan eller fettet stiger snabbt. Om det är för mycket olja i fritösen finns det en risk för att fettet eller oljan söker sig ut genom en explosion, vilket kan vara mycket farligt för användaren och de som står i närheten av fritösen.
- Byt olja eller fett efter 8 till max 10 användningar.
- Ta bort all is (kristaller) från fryst mat. Kontrollera så att mat som ska stekas är tinad först, lägg maten i en torr ren handduk. Torka försiktigt maten med handduken när det mesta av isen har smält.
- Se till att det är tillräckligt med plats runt fritösen när du använder den.
- Låt fritösen svalna oövertäckt för att förhindra kondensering. Förvara fritösen på en torr, säker plats.
- Skydda fritösen mot regn och fukt.

Att inte göra

- Stek aldrig med locket stängt.
- Förvara eller placera aldrig skålen utomhus eller på en fuktig plats.
- Lägg inte mat i fritösen medan den värms upp.
- Fritera inte för mycket mat på en gång.
- Täck aldrig över skålen och filtret.
- Häll aldrig på vatten på fettet eller oljan.

FRITERINGSTIPS

- Använd max 200 gram chips per liter olja.
- Om du använder frysta produkter använder du max 100 gram eftersom oljan svalnar snabbt. Skaka frysta produkter ovanför vasken för att ta bort överflödig is.
- Om du använder färska chips torkar du dem efter att de tvättats så att inget vatten kommer med i oljan. Fritera chipsen i två omgångar. Först (blanchera) 5 till 10 minuter vid 170 grader. Sedan (avsluta) 2 till 4 minuter vid 175 grader. Låt oljan droppa av.

Friteringstabell

Maträtt	Temperatur
Förfritering chips	170 °C
Slutfritering chips	175 °C
Parmesanfondue	170 °C
Ostkroketter	170 °C
Kött/fisk/potatiskroketter	190 °C
Fisk	170 °C
Fiskpinnar	180 °C
Friterad ost	180 °C
Munkar	190 °C
Fryst korv	190 °C
Kyckling	160 °C
Friterade räkor	180 °C

Byte av oljan

- Se till att fritösen och oljan eller fettet har svalnat innan du byter olja eller fett (ta ut kontakten ur eluttaget).
- Byt olja regelbundet. Detta är särskilt viktigt när oljan eller fettet blir mörkt eller börjar lukta annorlunda. Byt alltid olja efter 10 användningar. Byt all olja på en gång. Blanda aldrig gammal och ny olja. Använd olja är skadlig för miljön. Släng den inte med det vanliga avfallet utan följ de lokala anvisningarna för hur den ska tas om hand.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Tag ut kontakten ur eluttaget. Kontrollera så att fritösen har svalnat helt.
- Sänk inte ned apparaten i vatten eller någon annan vätska. Alla icke-elektriska delar kan diskas i varmt tvålvatten. Torka noga innan de används igen. Dessa delar går inte att diska i maskin. Rengör utanpå fritösen med en fuktig trasa och torka av med en mjuk ren handduk. Använd aldrig slipande rengöringsmedel.

GARANTI

- Apparaten som vår firma levererat täcks av en 24 månaders garanti som startar på inköpsdagen (kvittot).
- Under garantitiden kommer alla fel som beror på material- eller tillverkningsfel att åtgärdas utan kostnad genom reparation eller, beroende på vår bedömning, genom byte. Garantitjänsten medför inte en förlängning av garantitiden och ger inte heller rätt till en ny garanti.
- Garantibeviset utgörs av bevis för köpet. Utan bevis för köpet kommer inga byten eller reparationer att utföras utan kostnad.
- Om du vill göra anspråk på garantin ber vi dig att lämna in hela apparaten i originalförpackningen till din återförsäljare tillsammans med kvittot.
- Skador på tillbehör innebär inte automatiskt att hela apparaten byts ut utan kostnad. Ta kontakt med vår ”hotline” vid sådana fall. Det tas alltid ut en kostnad om delar av glas eller plast har gått sönder.
- Skador på förbrukningsvaror eller delar som utsätts för slitage i form av t.ex. rengöring, underhåll eller byte omfattas inte av garantin och måste därför alltid betalas.
- Garantin upphör att gälla vid obehöriga ändringar av apparaten.
- När garantin har gått ut kan reparationer utföras av en kompetent återförsäljare eller annan reparationsservice mot påföljande betalning.

RIKTLINJER FÖR SKYDDANDE AV MILJÖN\

Denna apparat ska inte slängas i hushållsavfallet när den slutat fungera, utan måste kasseras på en återvinningscentral för elektriska och elektroniska hushållsapparater. Denna symbolen på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på denna viktiga fråga. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

Förpackningen
Förpackningen består av 100 % återvinningsbart material, lämna in förpackningen uppdelad.

Produkten
Denna apparat är försedd med märkning enligt EU-direktivet 2002/96/EC om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att se till att produkten behandlas korrekt som avfall hjälper du till att skydda miljön och människors hälsa mot skadliga konsekvenser.

EU-deklaration om överensstämmelse
Denna apparat är konstruerad, tillverkad och marknadsförd i enlighet med säkerhetsmålen i lågspänningsdirektivet nr. 2006/95/EC, skyddskraven i EMC- direktivet 2004/108/EC "Elektromagnetisk kompatibilitet" och kraven i direktivet 93/68/EEC.

Jules Verneweg 87
5015 BH Tilburg, The Netherlands

www.tristar.eu

FR-6931